This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/

613.
2/3
P68n
R

CompenDIVM DE VICTVS

ratione, pro anni & ætatis partibus, inſtituenda: ac de alimentorum facultatibus, quorum vſus hodie eſt frequẽtior, Authore Nicolao Pletio Vimaco.

PARISIIS.

Apud Ioannem Foucherium. Via. ad D. Iacobum. Sub ſcuto Florentiæ.

M. D. XXXIX.

ORNATISSIMO VIRO Ioanni Adamo, doctori theologo, & Becodianæ ſcholæ moderatori prudentiſſimo Nicolaus Pletius. S.

SOlent fere ſcriptores vir prudentiſſime, ſuos labores iis nuncupare: quos literarum fideles patronos, aut ſibi amicos cognouerint. Nos autem vtroque nomine hunc libellũ tibi offerẽdũ putauimus. viros enim literatos ſummo ſtudio colis & obſeruas: indoctos, & adhuc rudes ad literarum ſtudia excitas & accendis, inertiam omni cura profligans: ſcientiæ vero & virorum doctorum, vnicꝰ es admirator: cũ quibus ſi quãdo verſaris (id quod facis frequenter) nihil prius habes q̃ varias ponere quæſtiones. Quoties te vidi cumviris medicis de re medica agere, vt ab illis fructũ referres! Hoc ſane in te maxime laudãdum duco:

ep quum ſis doctor theologus, & in
ſacris literis (quantum homini li-
cet) abſolutiſſimus: velis tamen ad-
huc aliarum diſciplinarum non eſ-
ſe ignarus. Deinde vt hunc labo-
rem noſtrum tibi dedicemus, me
cogit beneuolentia in me tua, qui
me paterna quadam charitate es
proſecutus. Quum enim mihi pre-
ceptor extiteris, & verus animi pa-
rens: qui fiet vt pro beneficiis in me
tuis parem tibi gratiam referam? ti-
bi inquã, qui me prima grãmatices
elementa docueris, primusque mea
ſtudia formaris? Deinde viro tum
Græce tum Latine doctiſſimo Ioan
ni Perrello me expoliendum tra-
didiſti. denique Ioanni Paruo (qui
hodie inter theologiæ proceres ha-
betur) in philoſophia inſtituendum
commiſiſti: qui philoſophiam, quæ
infinitis pene ſeculis, cauillationi-
bus ſophiſticis cõculcata iacuerat,
excitauit ac, in lucem reuocauit.
Quid igitur tuis illis erga me bene-
ficiis remetiar? Cogit veritas, vt fa-
tear me illis reſpondere non poſſe:

3

interim tamen vt & generis propin quitate coniuncta amicitia noſtra, in ſolidum ac firmum amicitiæ robur prouehatur: hunc libellum tanquam ſtudii noſtri primitias, tibi dicamus. in quem ſingulares quaſdam ſentētias, pręſertim Hippocratis & Galeni, veluti ex turba ſeparatas, cōgeſſimus: quod neceſſariū fuit, propterea ꝙ nullus iam extat liber Hippocratis de ratione victus: niſi fortaſſe ex trib⁹ libris ita inſcriptis, ſit ſecundus. ſed in eo magis alimētorum facultates, q̄ victus ratio, demōſtrātur. Scripſit & libellum quendā de rebus ſalubribus: in quo viuendi rationem, pro temporum & ætatum qualitate examinat: ſed ille periit, aut certe in multis codicibus deſideratur. Quæ autem Galenus tradit huc atque illuc ſparſa ſunt: niſi quæ in Polibum, de ſalubri victu, ſed ea que ſatis breuiter eſt perſecutus. Verum quæ de alimentorum facultatibus nobis reliquit: ea velut in ſummam redegi. tum ꝙ multa ſunt quibus iam non vtimur, tum ꝙ facili⁹

ſingula inſidunt, vt ait Seneca, cir-
cunſcripta, & carminis mundo in-
cluſa. Quæ autem apud medicæ rei
principes diſſipata inuenimus, ea
vno quaſi faſciculo colligauimus: q̃
in publicum vſum inuulgare nõ ſu-
mus veriti: quod ſummorũ in re me-
dica virorũ calculo, labor hic noſter
eſſet cõprobatus, quorũ iudiciũ, ali-
orũ quorũcunq; de me cenſuræ, non
dubitabo opponere. In hoc autẽ li-
bello noſtro, deſiderabit fortaſſe de-
licatus lector, verborũ lenocinia &
phaleras, nos autẽ rerũ potius expli-
candarũ rationẽ habuimus, (q̃ non
magnã gratiã aut fucũ poſtulabãt)
quã verborũ, quæ inani voluptate a-
nimũ lectoris demulceãt. Spero fo-
re vt æqui, cãdidiq; lectores hoc no-
ſtrũ opuſculũ boni cõſulant, quibus
ſi aliqua ex parte me approbauerim:
voti mei ſummam fuero cõſecutus.

¶ Pariſiis ex ſchola Becodia-
na decimo quinto Calendas
Maias.

Nicolai

PLETII VIMACI LIbellus, de ratione victus, ſecundum anni pręſertim & ętatis partes ſeruãda, & de facultatibus alimẽtorum.

QVVM ex omnibus quę in medicina traduntur: nihil quicquam ſit vtilius, quã ea noſſe, quæ ad alimẽtorum facultates pertinent, ſine quib⁹ ne viuere quidem, neque in ſecũda, neque in aduerſa valetudine poſſumus: de iis ex Hippocratis & Galeni ſententia quam breuiſſime dicemus. Quoniam autem ſatis non eſt alimẽtorum facultates noſſe (quanuis & hoc magnum ſit) niſi quo tempore, qua ætate, quove temperamen-

Gal. li. j. de facul. aliment.

to his vtendũ ſit cognoſcas: iis prius expoſitis quæ ad victus rationem faciunt: de alimentis poſtea agemus. Primum igitur ſanis, victus rationẽ toto veris tempore obſeruendã præſcribemus. Hippocrates enim & Galenus tam ſanis quam ęgrotis, in ciborum delectu tempora eſſe ſpectanda putauerũt: ſed cum iidem ac potiſſimum Hippocrates, ver hyemi in pręceptis de victu fere ſemper adiũgat, nos explicationẽ eorum quæ in vtroq; ſeruanda ſunt, cõiungemus, ſicut & quæ in æſtate, ac autumno. Non tamen omnium victum in vnã formam conijcere nobis propoſitũ eſt. Nam quemadmodũ fieri non poteſt, vt vnum calopodium ad omnẽ pedem ſutor accõmodet: ita medicus vnã omnibus idoneam vitę ſpeciem præſcribere nequit. Quare nos iis qui priuatam, quietamq; agunt vitam pro temperamẽti ratione, aliorumq; in victu ſeruandorũ: vitę formam pręſcribemus. Aliis vero vt athletis, iter facientibus, pugnãtibus certã vitæ normã ſtatuere inane eſt

Gal. li. v. ſani. tuẽ.

ſet. Nam his vix vſus ciborũ dele-ctus obſeruari ſolet. Adde quod Cel-ſus hoĩem ſanũ, & qui bene valet, & ſuę ſpõtis eſt, nullis ſe obligare legi-bus permittit: ſed hũc (ait) oportet, variũ vitę genus habere, modo ru-ri eſſe, modo in vrbe, ſæpius in agro nauigare, venari, quieſcere interdũ, ſed frequẽtius ſe exercere: & reliqua quæ perſequitur. li. I. ca. I

DE RATIONE VICTVS hyeme & vere obſeruanda.

VEntres hyeme & vere calidiſſimi ſunt, & ſomni lõgiſſimi: quare per ea tẽpora, alimẽta copio-ſiora ſunt exhibenda. Tũc enim ca-lor innatus plurim⁹ eſt: vnde & plu-rib⁹ egent alimẽtis. Indicio ſunt æ-tates, & athletę. Cauſam autẽ affert Ariſtoteles, q̃d intro calor refugiat, circunſtãti extrinſec⁹ frigore, velut offenſus: ſicut rurſus ęſtate, calor in-tern⁹ ad calorẽ ſibi familiarẽ dima-nat. Itaq; cõtingit illi⁹ ſubſtantiã tẽ-pore ęſtiuo diſſolui: cohiberi autẽ & interi⁹ recondi per hyemẽ. Quę res efficit, vt coctiões & ſanguificatio-

nes, nutritiõesq; hyeme q̃ ęſtate ſint meliores. Cęterũ hyeme q̃ vere ventres ſunt calidiores, eoq; copioſius alimentũ eſt exhibendũ, quo & ventrẽ calidũ magis reddem⁹. Nam qđ terra eſt arboribus, id venter animalibus. Alit enim, calefacit, ac frigefacit: vt terra fimo ſaturata calorem ſatis ſubminiſtrat, fimo deſtituta frigus. Hyeme igitur cibos facillime ferunt ventres. Secũdũ locũ ver habet: quare nonnihil veris tempore, cibo demendum, ſed adiiciendum potioni: dilutius tamen bibendũ. Nam ver vt medio eſt inter extrema temperamento, ita mediam requirit victus rationem: frigidiorem & humidiorem, ſi cum hyeme conferatur: calidiorem & ſicciorem, ſi cum æſtate. Hyeme autẽ parcius, ſed meracius quam aliis anni partibus bibendum. Ideoque vere victus ſit humidior & frigidior, quanto videlicet hyeme calidius eſt & ſiccius.

Hippo. li. de humorib⁹.

Gale. in palybũ, de victu priuatorum.

Hyeme carnes aſſæ ſumãtur, carnes ferinę, & quæ ſunt ſale conditę. Olerum paucus ſit vſus, pręterquam

calefacientium & exiccantium: ſorbitiones quoque ſint rarę.

Vina craſſiuſcula, rubra, flaua, dulcia, eaq; merecíora: denique calida omnia & ſicca hyeme cōmendātur.

Singulas eduliorum formas, quorum pro anni temporibus apud nos frequens eſt, vſus hic recenſere, nimis prolixum eſſet: ſi quis tamen ea noſſe deſyderet, ſequentē ſimpliciū expoſitionem conſulat, eorumq; facultates cū anni tēporibus cōferat.

Hyeme, ī corpore animalis omnia bene ſe habent, ſi modo illa temperata fuerit: id quod tibi declarāt, naturæ opera fortiora. Cibi enim tūc optime in ventriculo coquūtur, quoniam calor innatus plurimus eſt: & in ſomnis longioribus excrementa purgantur: exacte extenuata, per cutem: in vapores conuerſa, pex expirationem: quę admodū craſſa ſunt, per vrinas & deiectiones. Gal. cō. in apho 15. lib. 1

Hyeme īneunte bilis, quia tunc refrigeſcit, minuitur, & pituita augetur: tum a frequentibus pluuiis, tū a noctium longitudine quib⁹ humi- Hipp. li, de natu humana

da & frigida efficitur.

Gal. cōmētario in apho. 2. lib. 3.

Hyeme naturæ calidę & ſiccę, qualis eſt biblioſorum, optime ſe habēt: peſſime autem, frigidæ & humidæ: vnde fit, vt ſenibus hyems ſit inimica, amica vero iuuenib⁹, & ijs, qui in ætatis vigore conſiſtunt.

Gal. cō. in apho. 15. lib. 1.

In primo vere, ſi quando frigidū fuerit, victus rationem hybernæ ſimilē adhibebimus. In extremo autem, & ſi quando calidum fuerit, æſtiuæ ſimilem: quod ſi mediam ſeruauerit temperaturam, victum ei reſpondentem inſtituemus.

Hippo. lib. de natu. hum.

Vere, pituita in corpore adhuc valida manente, ſanguis creſcit: tunc enim frigora remittuntur, & pluuię ſuccedunt. Itaque tum ex imbribus, tum diei calore ſanguis augeſcit.

Gal. cō. mētario in apho. 18. lib. 3.

Vere, optime habent naturæ temperatæ: quo fit, vt adoleſcentium ætati (quæ omnium optima eſt) ver ſit gratiſſimum. In alijs vero omnibus mediam obtinet rationē. Nam neque ijs eſt optimum, neque peſſimum.

DE RATIONE victus æſtate ſeruanda.

AEſtate & autumno vẽtres difficillime cibos ferunt: quia calor innatus exiguus eſt, cui concoquendi officiũ natura tribuit. Ideo æſtate cauendum omnino eſt, ne plurimum cibi ſimul ingeramus, ſed ſtudere oportet vt frequentius pauca offeramus.

Gal. cõmẽtario in apho. 18. lib. I.

Aeſtate offa molli nutriri, optimũ. & potu diluto, ſimulque multo vti, tum obſoniis omnibus elixis.

Cibaria ſint varia non ſtata.

Hippo. li. de humorib⁹.

Olerum frigidiorum & humidiorum vſus ſit frequentior, ſorbitiones liberaliores, vinũ aquoſum aut rubrum, conſiſtentia tenue, ſed dilutiſſimum.

Aeſtate adhuc ſanguis viget, biliſque ſuppullulat accreſcitque, & ad autumnũ vſque pertinet. ſed ęſtatis initio plurimus eſt vere auctus ſanguis, vt qui ab ambiente aere nondum ſit digeſtus.

Gal. cō-
mētatio
in apho.
18. lib. 3.

Aeſtate, optime ſe habent naturæ frigidæ & humidæ: peſſime calidæ & ſiccæ.

Pueri & adoleſcentes æſtatis initio, integerrima ſunt valetudine. Senibus, quod temperatura ſint frigida, ęſtas commodiſſima, & autumni principium.

DE RATIONE VICtus in Autumno ſeruāda.

Pau. ęgi.
li. j. ca. 53

IN Autūno, quoniā prorſus inæqualis inordinatusque eſt, & omne genus morborum inuehit, magna victus ſolicitudo habenda eſt. Frigus vitare, concubitu, & frigidæ potu abſtinere expedit. Frigidus auroræ aer: meridianuſq; ardor cauendus. Fugaces fructus affatim ſumere, noxium eſt, vtqui nō copia tātum obſint: ſed etiam vitioſos procreēt humores, & inflationes gingāt. nam vel pręſtantiſſimi inter ipſos, nempe ficus & vuæ, flatus pariunt corrumpuntque cibos niſi primi ſumantur: ſic autem, neq; inflant neque corrumpunt.

Autumno, cibi maiori quam ęſtate copia ſicciorésque, paucula pauciora ſed meraciora.

Autũno ſanguis pauciſſimus efficitur: & hominẽ refrigerare incipit. atra bilis autẽ tunc plurima eſt, & potẽtiſſima.

Autumnus malus eſt omnibus ętatibus, naturis, & regionibus: ſed ex his min⁹ lædũtur calidę & humidę. Gal. cõ. in apho. 18. lib. 3

Quæ hacten⁹ de victu ſummatim a nobis dicta ſunt, ea intellige ſolũ ad temporis naturam referri: ſine vllo aut temperamenti, aut ætatis, aut conſuetudinis reſpectu ſicut ad ætatẽ referẽda ſunt, ea quæ de victu pro ętatum ratione, poſtea dicentur fuerit tamen commodiſſimum, victum pro temporis ratione a nobis præſcriptum, non per ſe tantum conſiderare, ſed illũ cum ætate temperamẽto cõferre. Ne igitur in vict⁹ ratione fallaris, hæc omnia tempus, temperamentum, ætatem, & conſuetudinẽ ſpectes, vt inter ſe coniũcta. Nõ enim mẽtẽ haberet ſanã, qui ſenib⁹ victum adeo humidũ hyeme vt ęſta-

te exhiberet. Nec minus inſanus ha beretur, qui prȩſcriptam certis anni partibus victus rationem: quibuſuis ætatibus citra vllum diſcrimen iuberet obſeruandam.

DE VICTV PRO AETAtum ratione ſeruando, & primum de victu puerorum.

Gal. cō. in apho. 13. lib. 1.

QVum ætatum differētia ad victus rationem conferat non nihil: nec minus pro ætatis quam temporis ratione victus ſit ſtatuēdus: ſuuſque cuique corpore vict⁹ ſit deligendus: paucis de victu ſecundum ætatem obſeruando dicemus.

Pueris natura calidis & humidis cōuenit victus calidus & humidus. Hippocrates enim de febricitantiū & puerorum victu agens, ab ætate, ſimiliū indicationem accepit. ſunt etiam corpora, quȩ ſecundum naturam ſe habent, ſimilibus ſeruanda. Calidior tamen & humidior vict⁹ illis interdicendus. Ideo Galenus vini vſum illis non concedit: quip-

Aph. 16. lib. 1.

lib. ſ. ſanitatis tuēdæ.

pe quod hauſtum & humectet ni-
mium, & calefaciat corpus: caputq;
halitu repleat iis, qui calido & hu-
mido ſunt temperamento, quale eſt
puerorum. Non autem cenſet eos a
frigidæ potione omnino arcendos,
ſed a cibo plerunque, & per calores,
cũ ipſis viſum fuerit, ea vti non pro-
hibet: potiſſimum vero fontana (ſi
copia eius adſit) recẽti: quæ nullam
qualitatem vitioſam contraxerit. O-
mnique ætati, aqua fontis eſt opti-
ma, quę ad orientem ſolem erumpit,
quæque per meatum purum, aut pu-
ram colatur terram, ac quę calefit &
refrigeratur ocyſſime.

Nimis prolixũ eſſet dicere de ex- Paulus Aegine. lib. 1. c. 2
ercitatione, balneo, nutrice (cuius
ætas annis vigintiquinq; minor nõ
ſit, nec quinq; & triginta gradior)
lacte, quo duobus annis puerũ enu-
trire abunde fuerit, cęterarumq; na
tura, quibus modo quodã indigent
pueri: quę oĩa qui exactius cognoſce
re voluerit, Galenũ euoluat lib. 1. ſa-
nitatis tuẽdę, & Paulũ Aeginetã lib.
1. ca. 2. & 3. Referat tamẽ oĩa ad pue

rum temperatiſſimum, quẽ in victus ratione tãquam regulã ſibi proponere debebit. Interim aũt obſeruetur quod ait Hippocrates: Labor, cib⁹, ſomn⁹, ven⁹, omnia mediocria: quæ omnia cuiq; ætati, præter venerem, ſunt cõmunia. Sed labor pueros citra laſſitudinẽ exerceat, vt minuatur non vt conſumatur calor, nimiusque feruor deſpumet.

li. 6. morbo. vulg.

Seneca lib. 2. de ira. c. 22.

Quod autẽ ad cibos attinet, eorũ ſibi calidi ſint ac humidi, plurimũ nutrientes (plurimum enim a corporibus eorum defluit) ſubſtantia minu, craſſi, concoctu faciliores quam iuuenũ: paulatim tamẽ ad craſſiores & natura magis validos trãſeundũ. Si quando ex his ſint, qui vini vſum poſtulẽt, vt qui ſunt tẽperamẽto frigidiori: non inutile erit vinũ albũ, aquoſum, tenue. Nec pretereundum eſt, ꝙ de his ſcribit Aegineta. Poſtquã, inquiẽs, lacte nutriri deſierint, liberaliore eos modo & ſuo ingenio hilariter viuere permittemus. Exercitia autẽ leuiora preſcribentur. Ab anno ſexto & ſeptimo, tũ hi tũ puel-

li. I. c. 14.

ſæ literatoribus blãdis humaniſque
tradentur. Tales enim cum animi
remiſſione & gratia docent: animi
autē remiſſio ad probã corporis edu
cationē plurimũ affert momēti. Duo
decimum annum egreſſi, ad Gram-
maticos iam & Cæometras mitten-
di ſunt, corpuſque eorum exercere o-
portet. A quarto decimo vſque ad pri
mum & viceſimũ mathematicis di-
ſciplinis & ſapientię ſtudio incum-
bent: exercitii pluribus propter cor-
poris robur tradentur, vt animo &
corpore laborantes, a libidinis im-
petu coerceantur.

DE VICTV IVVENVM.

HIs ætate proximi iuuenes
ſiue adoleſcentes, ſiue flo-
rentes ætate, quibus edu-
catio abſoluata tum ani-
mi tum corporis cõgruit:
eoq; exercitiis omnibus, pręſertim
quibus quiſq; aſſueuit vtendũ, ac ci-
bo pleniori & valenti. Sed quoniam Gal. lib.
eorum natura plus iuſto calida eſt & j. ſanita-
ſicca, vſum requirit cõtrarii. ideo il- cis tuēdę

iis vinum inutile exiſtimendum, eſt niſi modice ſumptum: quod videlicet & ad irã & ad libidinẽ pręcipites facit. Cęterum his ad bilis excremẽta vel mitigãda vel expellẽda eſt ſane nõ inutile: præcipue vero ad eã ſiccitatem, quę in ſolidis partibus, aut ex immodicis laboribus, aut ex proprio ætatis temperamento cõtracta eſt. Adde quod bilis amaræ acrimoniam mitigat, & per ſudores ac vrinas vacuat. Vnde fit, vt vinũ adoleſcentibus ſit ex vſu magis vt medicamentũ, quam vt alimentum quãquam ad ſubſtantiæ fluorũ ſarciendum vtile eſt: eumq́ alimẽtum appellatur. Certam igitur vini differẽtiam iuuenibus præſcribere facile non eſt, ſed pro excrementorum expellendorum vel mitigandorum ratione, vinum deligatur.

Eorũ cibi tãto ſint frigidiores ac humidiores, quanto videlicet longius abſunt a medio. Panis illis exhibeatur pro vitæ conditione. deſidioſam enim vitam agentibus, alius cõuenit, alius ſe exercentibus. His ma

gis nutriens, qualis ſimilace⁹, aut ſi-
ligineus: illis minus nutriãs, ſed ma
gis mouẽs, qualis eſt, q αὐτόπυρος
dicitur: aut etiam medius inter hũc
& furfuraceum, ſordidus dictus.

DE VICTV EORVM QVI ſunt in ætate declinante.

SVccedit proxime ætas inclina
ta ſiue vergens, frigida & ſicca:
minus tamẽ, quam ſenũ. Huic
profuerit, iuuẽtuti & ſenectuti vi
ctus contrarii vſus. Sit igitur eo
rũ, qui in ea ſunt ætate, vict⁹ calid⁹
& humidus. Si autem huius ætatis
principium iuuentuti adhuc ſimile
ſit, (id quod in quibuſdam ob natu-
ræ felicitatem videre licet) ſimilis
vtriq; vict⁹ ratio ſeruanda: ſed tamẽ
min⁹ ad frigiditatem declinet. Si ve
ro ſenectuti magis ſimile ſit, (quod
multis temperamenti imbecillitate
accidit) eadẽ vtriq; vitæ ſpecies ſta-
tuenda. Quod ſi hæc ætas mediã ſer
uauerit temperaturam, victus pro-
portione reſpondens adhibendus.

DE RATIONE VI-
ctus Senum.

SEnectus pars ætatum poſtrema, non aliud eſt quam frigidum & ſiccũ corporis tẽperamentũ, annorũ multorũ ratione pueniẽs. Huiuſmodi autẽ temperamentũ contrariis tractãdum: humectare enim & calefacere oportet Cęterum audaci⁹ hęc facere cõueniet in his, qui per ætatẽ maiore exercitio ſunt ferundo, ceu quorũ corpus adhuc robuſtũ eſt. Hanc ętatẽ agentes a victu

Pau. ęgi. li. j. c. 73

craſſiore abſtineãt. Victus enim extenuãs ad ſanitatẽ tuendã tutior eſt quam qui incraſſat. Morbos itẽ, propter obſtructionẽ huiuſmodi victus, curatu difficiles, vtpote aquã intercutẽ & calculũ generat. At piculoſior

Ga. li. 5. ſani. tuẽ.

obſtructio & curatu minus facilis, a cibis craſſum & lentũ ſuccũ gignẽtibus, quam a vinis craſſis, dulcibus nigris, Huiuſmodi igitur vina ſenibus fugienda: ſed ea in vſu habeant, quæ omnia membra, calefaciant (quod vnum idque maxime ſenibus commodum ex vino accedit) quæ-

que per vrinas ſerum ſanguinis ex-
purgent. Eiuſmodi autem ſunt, quæ
conſiſtentia ſunt tenuiſſima, colo-
re, flua, aut pallida. Vinum item ex Pau. ęgi.
melle præparatum, cui & petroſeli- li. j. c. 23
num recte cõmiſtum ſit, illis vtile:
ſed pręcipue quibus de calculo in re
nibus creato, aut podagra ſuſpitio
eſt. Verum ſi quando magis vrinas
mouere quam nutrire & calefacere
cogamur, vtile erit vinũ albũ, aquo-
ſum, ſubſtantia tenuiſſimũ. Sed in ci
bi delectu ſtudeant accuratius: quã-
to videlicet obſtructio (vt iã dictũ)
ex cibo quam vino periculoſior eſt.
Caueant igitur ſenes a multo farris Ga. li. 5.
vſu, caſei cochlearum, bulborũ, len- ſani, tuẽ.
tis, carnis ſuillę: moltoque magis
ne anguillarum, aut oſtreorum car-
ne, aut denique eorum, quorum ea
dura concoctaque difficilis eſt, vtan
tur frequentius.

Ob eam cauſam piſciũ nullũ gen⁹
ſiue teſtaceũ, ſiue cartilagineũ, ſiue
cetaceum illis vtile eſt.

Iã vidẽdũ ꝗbus carnib⁹ veſci debeãt

Inutilis ceruina. caprina, bubula, ouilla, nec min⁹ agnina, q̄ppe q̄ humida, muccoſa, glutinoſa, & pituitoſa eſt hœdina non eſt incōmoda. Aues eæ vtiles, quę extra paludes, & flumina ſtagnave degūt. Cauēdū ergo ante omnia a cibis obſtruētib⁹. Quod ſi res aliquando cogat copioſius his vti, quędā medicamenta obſtractionibus liberandis cōueniētia ſumenda ſunt quę longum eſſet hic recēſere. Interim tamē hoc vnū ſubijciam.

Piper album tunſum, cribratumque & in pollinem redactum, cum cibis eſſe & potioni inſpergere expediet: cepas quoque eſitare & allium ſi aſſueuerint. Panis ſenib⁹ exhibeatur qui nec ſalem, nec fermentū, nec ſubactionem, nec iuſtam coctionē deſideret non autē iſta paſſim laudata ſimilago & quę ex ea fiunt: ſunt enim hęc omnia cōcoctu difficilia, mali ſucci, viſceraq; obſtruūt Quod ſi grat⁹ illis placētarū, q̄ ex butyro & lacte fiūt, vſus, ſit mellis plurimū

admiſceatur: alioqui nullus cib⁹ vel florentis ætatis hominibus, nedum ſenibus magis aduerſabitur. Hic autem præcipue animaduertēdū, quod ſenes ii, qui ad extremam ſenectam peruenerunt, paucis cibis indigent: etiāſi longam inediam tolerare non poſſunt. Tale enim quiddā his accidit, quale lucernis pene extinctis, q̄ continuam olei ſuffectionē exigunt, multam autē & ſubitā ſimul nequeunt ſuſtinere. Sic & his exhibere oportet alimentū quidem paucum, illudque in multas partiri portiones: nec his longa inedia eſt indicēda. Alii ſenes facilime inediam ferunt. Hic autem meminiſſe oportet, quod tradit Hippocrates: ſanis tutam nō eſſe tenuem, anxiam, exquiſitamque victus rationem, eo quod errorem ſi committitur, ægrius ferant. At exiſtimabit fortaſſe quiſpiam id omiſſum: quod in victu ſtatuendo, principium obtinere oportuit, nempe ipſam corporis intemperiem. Sed quoniā affectuū naturā cōiectura conſequimur: ideoq; ætatē conſideramus, Apho. 5. lib. 1.

tempus, & conſuetudinem: expoſita victus ratione, pro ætatis, & temporis partibus, colligere facile & prõptum fuerit, qui victus pro corporis temperamento ſit inſtituẽdus. Tantum id in promptu habeatur quod tradit Galenus in Hippocratem, victus ſanorum indicationes, in iis quidem quæ præter naturam ſunt, contrarias, in iis autem quæ ſecundum naturam ſunt, ſimiles facere oportere. Nam hominis corp⁹ cum mediæ temperatiuę fuerit, per alimẽta mediæ temperaturę, eo in ſtatu ſeruabitur. Quod ſi hoc frigidius, calidius, humidius, ſiccius ve ſit, medii temperamenti cibum aut potum, non recte exhibueris. Nam huiuſmodi corpus, quatenus ab exacte media temperie receſſit, in diuerſum ſtatum per præſentis intemperiei contraria, mutari poſtulat.

Aph. 16. lib. 1.

Neque tantum meminiſſe oportet, contrariorum contraria eſſe remedia: ſed etiam quantitatis rationẽ in ſingulis contrariis habendam eſſe.

Quoniam de anni temporibus, æta te & temperamento diximus: alienũ non erit ſi de conſuetudine, Hippocratis ſententiã afferamus. Quæ, inquit, ex longo tempore conſueta ſũt, etſi deteriora ſunt inſuetis, minus infeſtare ſolent: oportet igitur ad inconſueta permutari. Hac poſtremũ vt inquit Galenus, ſalubris gratia ſecuritatis dictum eſt. Eſt enim vnica cõſuetudo pernicioſa, quum omnes homines inopinatis rerum caſibus ſubiiciantur. Ne igitur incidamus aliquãdo in nobis inſueta, ſatius eſt omnia tentare. Qua de re vide quæ prudenter dixit Seneca epiſtolarum lib. 2. epiſt. 18.

Aph. 50 lib. 2.

In cõm. illius Aphoriſ.

DE CRVDITATE ET eius curatione.

QVum autem vix cognoſci poſſit, quando ſibi concoctu faciles aut difficiles offerendi ſint (quod tamẽ ad vict⁹ rationem ſcire in primis eſt neceſſe) niſi cognitis

cruditatis ſignis, breuiter de illis a-
gemus, deinde quædam cruditate &
ventriculi imbecillitate laboranti-
bus obſeruanda trademus: ſed defi-
nita prius coctiõe, perfectio erit cru
ditatis cognitio. Eſt igitur cõcoctio
alteratio quædam, ac mutatio nutri
entis, in propriam ſubſtantiam eius
quod nutritur: contingit autem a vẽ
tre ſibiipſi cibos aſſimilante. Itaque
ſi cibi in totũ non permutentur, cru
ditas ea acceſſio appellatur, eſtq; per-
ditio & perfecta priuatio actionis.
Aliquando ventre non male affecto,
cibi crudi manent: aut propter im-
modicam potus ac ciborum ingur-
gitationem, aut ob vitioſam ipſorũ
ciborum qualitatem, aut ex intempe
ſtiua aut præpoſtera ſumptione, aut
per recremẽtum vitioſum, aut vigi-
lias. Cæterum ex vitioſis ciborũ qua
litatibus & recrementis, quæ ſecun-
dũm ventriculum quaſi hærent cum
corruptione cruditas oritur. Ex pꝛę
poſtera autem ſumptione, vt ſi po-
ma, eaque aſtringentia, aut aliquid
huiuſmodi comederis, deinde olera

Gal. 1. de facul. natu.
Aerius li. 9. c. 23

ingeras, aut alia quæ ventrem emol lire ſolent. Intempeſtiuam vero ap pello ſumptionem, ſi prius, quam pri or cibus probe ſubierit, prandeas, aut etiam præter horam conſuetam. Cruditatis autem ſigna ſunt hæc. Pondus inſtar plumbi aut lapidis, ventriculo incumbens. Morſus ven triculum infeſtans, flatus, ructus. Ga. I. do. alimē.

Qui flatibus corripi ſolent: hoc teneant. Cibaria quæ inflant, æ ſtuoſa ſunt, lancinant, torquent, implent, merum ſuperpotatum di ſcutit. Qui vero ructu infeſtantur, atque heſterna cibaria ructant (ven triculo & præcordiis, tanquam ci bis non concoctis, tumeſcentibus) iis ſomnus confert, præterea me racior & liberalior potus: ſed pa rum eo tempore comedendum. Cæ terum videtur Aetius iis potius cōſu lere, vt vomitu cibos reiiciant cuius hęc eſt ſentētia. Cū ructus iiucūdus oboriēs manifeſto corruptionē factā indicat, citra cunctationē ad vomi tum veniendum: aquaque tepida in geſta, omnia corrupta ad excretio

nem cogenda. Nam ſi in ventriculo permanſerint, & torſionum, & dolorum, & grauitatis capitis, cauſas afferunt. Aliquando autem bilis ſuperne atque inferne effuſionem, aut profluuium ventris, aut febres inducunt. Quare eos qui difficili coctione laborare ſolent, longo ante tempore aſſuefaciendi ſunt, vt facile vomant. Eſt enim vomitus commodiſſimus in periculis plurimis. Hæc hactenus. Ne quis igitur in cruditatē incidat, cauendum vt neque in copia, neq; in qualitate eorum quę in cibos cedunt, neque in ſumendi opportunitate, neque in ordine delinquat. Ea autem quę coquere valeat, tantū ingerat, non quę poſtulat appetitus. Nam quę facile coquuntur, paria fiunt ijs, quę ęgre, ſi pręter modum ingerātur, quem in primis obſeruare oportet. Cauendum quoque a carnibus natura duris, & ſeniorū animalium. A partibus etiam carnium multum nutrientium & pinguium, saliſq; beneficio ſeruatarum ac vetuſtarū. Inter olera ea ſunt ab-

dicanda,quę aut igneę ſunt naturę, aut valde frigidę. Ex piſcibus,ij qui duras carnes habẽt, & repoſitionis tempore arefacti ſunt. A bellariis,& omnis generis placẽtis , & a fructibus dulcibus, facileque in ventre aceſcentibus,abſtinẽdum. His enim omnibus cõcoquendis ægre ſufficit venter,ſuntque ea inflantis naturæ.

Vitandi cibi peregrini & inſueti. In tempore autem accipiendi cibi neque impetuoſe, neque aceruatim, neque ſolidis partibus, neque non præmanſi ſunt ingerendi.

Nec potus cibum interpellet: id enim vnitionem ciborũ impedit, ac vt in ventriculo innatent,efficit.

Vtile eſt admodum cũ cibo piper præſertim longum, exhibere ijs qui pituita abundant: ventoſi enim flatus craſſitudinem diſſoluit, & quæ infra precordia inhereſcunt, ad aluum propellit. Concoctionem quoque,omnium maxime piper adiuuat Quod ſi forte longum nõ ſuppetit, albo vtendum: ſin & hoc deeſt, nigro.

In variis ciborum generibus ſu-
mendis adhibeatur diligens cautio:
idque potiſſimum ſi ex diuerſis con
ſtent facultatib⁹. Nam ii ingeſti cō
coctionem æquabilem minime ſor-
tiētur. Accepto cibo. exercitationes
inæquales & conturbentes vitādæ,
ſicut & eſtus ac refrigeratio. Hæc e-
nim coctioni aduerſantur: quā ad-
iuuant pedum fricatio, calidius con
tubernium, & calefactio præcordio
rum. Qui plura deſiderat de ratione
victus iis obſeruanda, qui non faci-
le coquunt, quia ſunt ventriculo im
becillo (quales ſunt vrbani, & litera
rum ſtudioſi) adeat Cornelium Cel
Li. I. a. 2. ſum. Quoniā autem iis qui ita ſe ha-
bent maxime vtilis videtur motus,
vel potius labor & exercitatio: de ea
paucis diſſeremus.

Conueniunt igitur illis, clara le
ctio, arma, pila, curſus, ābulatio, quę
quum ſit præ cæteris naturalis, atq;
ea vt plurimum huiuſmodi imbecil
litate ventriculi laborātes vtantur:
ſubiiciam quod de ea ſcribit Hippo
crates.

Deambulatio, inquit, poſt cœnã corpus & ventriculũ ſiccat, nec ama reſcere ſinit: quoniã cum quis moue tur, corpus & cibaria calefiũt, caro- que humiditatem trahit, nec patitur ventriculũ amareſcere: corpus imple tur, vẽtriculus extenuatur, ꝓpterea- que ſicceſcit. Cũ aũt corp⁹ agitatur, calefit ac quod nutrimẽti tenuiſſimũ eſt conſumitur, partim a calore inſi to, partim cũ ſpiritu foras ꝓdit, par tim etiã per lotiũ excernitur. quod autem cibariorum ſicciſſimum eſt. remanet: caroque vẽtriculi ſicceſcit. lib. 2 de victus ratione

Matutinæ vero deambulationes emaciant: quæ in ipſo capite poſita ſunt leuiora auditionique obtẽperã- tiora reddũt, ventrem ſoluunt. Ema ciant autẽ, quod motu corpus caleſ- cat, humidum extenuetur, purgetur- que partim ſpiritu tuſſi, partim ſpu- to, partim calore innato nutrimen- toq; conſumatur. Ventrem vero ſol- uunt, quod quum ſit calidus, ſpiri tu frigido ſuperueniẽte, calor frigo- ri cedat. Quæ circa caput ſunt le- uant, quod venter tum vacuus, ha-

morē a corpore & capite ad ſe tra-
hēs incaleſcat, capite autem vacuo,
viſus & auditus purgatiores, homi-
neſque acuiores redduntur.

Deābulationes vero poſt exercita
tiones, corpora purgāt, emaciāt, car
nē tabeſcere nō ſinūt ex labore: ſed
purgāt. Exercitatio aūt cibū p̄cedere
debet. Nā quū alimētorū in totū cor
pus diſtributionē promoueat, picu-
lū eſſet, ne priuſq̄ probe eſſēt cōco-
cti cibi, in vniuerſas animalis par-
ticulas diſtraherētur. Id cōmodi p̄-
ſtat exercitatio, q̄ mot⁹ eſt vehemēs,
q̄ partes inſtrumētarias ad obeūdas
fūctiones reddat validas, & morbis
nō opportunas, efficiatq́ꝫ vt illę ali-
mēta potētius attrahāt, prōptius im
mutēt, ac liberalius reficiantur calo
ris beneficio, quē illa excitauit. Ad-
de q̄ meatus expurgat recremēta p̄-
pter validā ſpiritus motionē, expel-
Paulus lit. Notæ aūt quæ labores ſubeundi
ægineт. opportunitatē īdicēt, ex vriuarū co
li. i. c 16 lore petūt. Quę aquoſe nōdū coctū
humorē qui ex vētriculo diſtributus
eſt ſignificāt rufę & bilioſę, iampri-

dem eſſe elaboratũ. quæ leuiter pal-
leſcunt, initium coctionis quæ ad-
huc fiat. Tunc igitur ad exercitia ve
niendum, veſica prius & aluo excre
mentis leuata.

DE ALVI DE-
iectione.

QVum veteres nonnulli ſa-
tis eſſe ad ſecundam valetu
dinem tuẽdam voluerint, ſi
aluus quotidie & vrina pro ingeſto-
rum copia, ſine vitio & abunde red
deretur: quod ſi minus reſponderet
vacuatio vrinam promouebant al-
uumque ſubducere conabãtur. Qu-
um etiam cibis, potionibuſq; venter
quandoque moueatur aut ſiſtatur, de
his dicere alienum non fuerit. Sed
quoniam vrinę difficultas raro ex ſo
la intemperie, ſed vt plurimum ex
partis, vt renum vel veſicæ affe-
ctu contingit ea quibus vrinam pro
uocabant omittemns. Propoſito e-
nim nõ conuenit ea recẽſere, ſed ma

gis parti medicinæ quæ morbos cu-
rat. Cęterum cum citra vllum cuiuſ-
uis partis affectum accidat nonnũ-
quã aluũ ądſtrĩgi:ſed propter intẽpe
riem, aut ciborũ pręposterã ſũptio-
nẽ, aut aliãquanuuis cauſam, quã ta-
men ſtatim null⁹ affectus ſequitur,
ſubiiciam quędam ventrẽ mouentia
paratu facillima, & quę vbiuis faci-
le inuenias. Sũt ergo deiectioni ac-
cõmoda, oua ſorbilia, Faba, ſed ma
gis viridis & immatura, Piſorum de
coctorum cremor. Ex oleribus. Be-
ta, Malua. Braſſicę primum decoctũ
Itẽ, decoctũ oxalidis, Cichorii, Co
chlearũ ius. Oſtrea ſiueeorũ decoctũ
His efficatior eſtherba mercurialis
ĩn aqua cũſale elixa & comeſta, eiuſ-
que decoctum in potu datũ. Simili-
ter ſambuci folia, Saccarum. Aucta
ambulatio, atq; eſca: motus qui poſt
cibũ eſt: potiones ſubinde cibo im-
mixtę. Ex fructib⁹ Ceraſia, Mora,
Perſica: atq; adeo fruct⁹ oẽs fugaces
ſed prima menſa ſumpti. Sic enim
celeriter trãſeunt, et aliis cibis cõmo
de preeunt & quaſi iã muniũt. Nux

viridis , hyſſopus cum viridi fico cō
meſta, butirum copioſe potū, lac ſed
magis bubulum, minꝰ ouilū, ſuccus
furfurū leuiter decoctꝰ.

Cato de re ruſti: ca. 113.

Vinū ſi voles cōcinnare vt aluum
bonā faciat: ſecūdū vindemiā vbi vi
tes ablaqueātur, ſiue, vt Itali dicūt,
excodicātur. i. interprete Palladio,
cū circa vitis codicē, dolabra, terra
diligēter aperitur: quātū putabis ei
rei, ſatis eſſe vini, tot vites ablaquea
to & ſignato. Earū radices circūſar-
rito & purgato. Veratri radices in pi
la cōtūdito: eas radices dato circum
vitē, & his ſtercus vetus, & veterē ci
nerē, & duas partes terrę circūdato.
radicibꝰ vitis terrā inſuper iniicito.
hoc vinū ſeorſū legito. Si voles ſer-
uare invetuſtatē ad aluū mouēdā, ſer
uato: nec cōmiſceas cū cętero vino.
De eo vino cyathu bibito, & aquam
miſceto, & bibito ante cœnā: ſine
piculo aluū mouebit. Vide alia duo cap. 114.
gſia vini ad aluū ſubducendā, apud
Cato. de re ruſti Cōueniūt magis, vt
in ſūma dicā, calida & humida. Nā
ea madefaciūt, & ſua caliditate vētrē

Libro de ſubducſit. Obſeruetur etiã ꝙ habet vniuerſa Auicẽna. Si quis, ĩquit, alui ſolutiõe li ratione vł vomitu vti deſyderat: debet ſuũ
medẽdi. diſpartiri cibũ, & quãtum vno die ſufficit ei, bis idẽ reſumere: tũc enĩ ſub inſueto onere grauabitur ventriculꝰ. variet pręterea cibaria & potiões: fiet enim ex hoc vt vẽtriculꝰ ſi quid in ſe continet, id ſuſqꝫ deqꝫ expellere cupiat.

De alui adſtrictione.

Quãuis vno die fluere aluũ ſępe ꝓvaletudĩe ſit, atqꝫ etiã plĩbꝰ, dũ febris abſit, & intra ſeptimũ diẽ id cõquieſcat: purgatur enim corpus, & quod intus leſurum erat, vtiliter effunditur, ſpatiũ tamẽ
lib. 4. periculoſũ, eſt vt ĩquit Celſus. Qua
cap. 19 re vt ſanis quibꝰ aluus vno aut altero die nimiũ lubrica fuit, ſuccurramꝰ, ſi id piculoſũ illis videaẽ, ĩ pauca referamꝰ q̃ aluũ cohibẽt, hic tñ medicamẽta huic rei deſtinata, vt ad rẽ pręſẽtẽ minime ꝑtinẽtia nõ dicemꝰ ſed certã q̃dã vitę rõnẽ & alimẽta, quãuis dũ id ꝑſtãt, etiã medicamẽta dici poſſĩt. Cibꝰ nec variꝰ ſit, nec ſuper aliũ ingeraẽ ita eñ fiet, vt vẽtriculꝰ eũ tenaciſſime ꝓhẽdat, vehemẽ

terq; amplectatur & retineat: pſertī ſi exiguę fuerit quātitatis. vñ, vt refert Cor. Celſ⁹, ſit cib⁹ īminut⁹ & is ipſe ſemel die aſſūpt⁹ ab eo q bis ſolet Exigua potio, neq; adhibita, niſi cū cibi quiſquantū aſſūpturus eſt, cepit: poſt cibū quies. Aſſa magis ex vſu q̄ elixa. Calida & ſicca, oua dura ī aqua cocta: ſed his magis dura aſſa ī cinerib⁹, Lac decoctū, pcipue q̄ marinis ignitis calculis liquidioris humoris abūdātiā amiſerit, hui⁹ author Dioſco: Caſe⁹ vet⁹, eodē authore. Ex fructib⁹, ceraſia acida, meſpila, ſorba, corna, malū cotoneū, Malū bene maturū, ad hyemē aut ver aſſeruatū, & ī feruidis cinerib⁹ mediocriter aſſatū aut ad feruentis aquę vaporem elixatum. hoc docet, Gal.

li. 1. ca. 3.

li. 2. de

lib. 2. de fac., ali, Gal. li. 1. de facul. alimen.

De tritico & panib⁹ ex eo cōfectis.

INter cętera laudatiſſimū eſt tritică cui pdēſa cōfertaq; eſt vndiq; ſubſtantia, vt dētib⁹ vix q̄at cōfrigi. Id eñ exigua mole corp⁹ valētiſſime nutrit. diuerſū ab hoc, facile dētib⁹ frangitur: fractūq; rarū & ſubinane apparet, nec ex magna mole magnā alimoniā pręſtat. Eſt itidē & colore id, q̄ laxum, magis flauo.

Inter oẽs panes ſummũ prę ſtat alimẽtũ ſiligine⁹, mox ſimilaceus. Ita etiã Hip. ſiue, vt vult Gal, Polib⁹. li. de morbis q extra. deĩde ſubiicit panis pur⁹ recens magis quã nõ recẽs, farinaq; recenti ſubact⁹: quã nõ tali, roborat difficile, coquitur Omniũ tardiſſime deſcendit. Illũ ampliore fermẽto ſaturare, omniũq; maxime ſubigere, & coquere prolixius oportet. Nã eius maſſa admodum glutinoſa viſcoſaque eſt.

Puriſſimus ſiue ſiligine⁹ cui proxim⁹ ſimilace⁹.

Infirmũ pręſtat alimẽtũ: v ẽtrẽ excremẽtis implet, quãcitiſſime per aluũ deſcẽdit. Illi paucũ fermẽtum, leuis elaboratio breueq; ĩterualliũ ſufficit. Coq debet citius

Furfuraceus.

Inter hos medi⁹ αὐτόπυρος antiquis medicis συγκομιστὸς dicit, qm̃ ὅλος αὐτὸς ὁ πυρὸς. i. totũ ipſum triticũ nulla ſui par

te adēpta in panificiū cedit. Minus nutrit q̄ ſiligineus & ſimila ceꝰ: ſed his facili' coquitur, citiuſq; aluum petit.

Inter mediū & furfuraceū ſordidus.

Hoc minus nutrit, ſed magis mouet furfuraceo, cōtra.

Inter huiuſmodi panes qui medii ad vnguē īter furfuraceos & candidiſſimos, videnť diſcrimē eſt nō mediocre ꝑ varia tritici natura. Nā ex dēſo prægrauiq; ſemine panis pręſtitior: ex ſtolido leuiq; deterior fit.

Panis qui longiore ſpatio vndique ęqualiter peraſſať hic ꝓbiſſime ī vētriculo cōcoq̄ť atq; ad cęteras actiones vtpote diſtributionē & nutritionem accommodatiſſimus erit.

Panū laudatiſſimi ſūt qui in clibano coquūtur: Gręci clibāitas, Romani textuaceos nominăt, ꝙ in textu calido coquerentur. Nam quod clibanū Græci: Latini textū dixere.

His proximi ſunt qui hipnitę, id eſt, furnacei nuncupantur.

In foci tegula cocti, quos foraceos vocāt, noxii plane ſunt, inęqualiter

attẽperati, exuſta nãque ſuperficiæ, partes intimæ, crudæ reliquuntur.

Subcinericii, qui cineribus tecti aſſantur, ab illis noxam contrahũt & deterrimi ſunt, ſtomacho graues.

Panes ad coctionẽ appoſitiſſimi ſũt, q plurimũ fermẽtati & pbe elaborati, ĩ furno igne moderato coquũt.

Panis omnino fermẽto carẽs, nemini erit accõmodus, ꝙ ſi inſup addatur caſeus, ceu rura noſtra, inquit Gale. dieb⁹ feſtis facere conſueuerũt quẽ azymũ nũcupãt: præſto qbuſuis etiã pſtantiſſimi corporis noxa erit.

Panes exqſite coctos nec valde fermẽtatos athletę iuuenicꝗ ex vſu eſſe.

Priuato autẽ ſenicꝗ apprime ĩ furno coctos & abũde fermẽtatos. Hęc oĩa de pane Gal. li. j. de facul alimẽ.

Hippo. lib. 2. de ratiõe vict⁹. Hip. lib. 2. de rat. vict⁹ in mor. acu.

Panes magni valde nutriunt, ꝙ ignis humidũ nõ excoxit inqt Hip.

Panis calidus ſiccat, frigidus minus, quadanque tenus maciat,

Panis calidus deuoratus ſitim infert, & repẽtinam plenitudinẽ, quod tum exſiccet, tum tarde deſcendat,

Panes frigidi albiores ſunt quam

calidi, quia in frigidis humor euanuit, qui calidis adhuc ineſt. Humor autem nigrioris cauſa eſt, inquit Ariſto. Proble. ſectio. 21. quę. 4.

Panis, vt inſumma dicamus, cui fermēti ſaliſq; plurimũ inditum eſt quiq; a piſtore antequam fingatur & coquatur permultũ ſubigitur, inque clibano moderate calido aſſatur. is demum ad hominis neque iuuenis neque exercitiis dediti apprime con ducit.

Modũ vero fermēti ac ſalis, guſtu iudicato. Quod nāq; in largiori horũ mixtura offenderit, prauũ. Intra ergo inſuauitatem duntaxat, que guſtu percipiatur, illorum menſuram augere conueniet.

DE ALICA SIVE Chondro.

ALica triticei eſt generis, valētis materię glutinoſo prædita ſucco: ſiue in aqua tātũ ſit cocta cum mulſo vel paſſo

ſiue auſterovino, ſiue oleo ſaleq; cõ-
perſa, Interdum & illi acetum inii-
citur. Sic cõditum chondrum, me-
li. 1 c. 78 dici alicę ptiſſanã vocabant. Paulus
ægi. alicã differre a chondro putat.
Alix (inquit) ſimilis chondro eſt na
tura, niſi quod vẽtrem magis ſuppri-
mit. Panes ex alica abunde nutriũt
ſed tardius excernuntur, vt habet
lib. 2. de ratione victus. Hippoc. Præterea valentiſſimi eſt ci
bi alica cocta: Verum, multus eius v-
ſus fugiẽdus, hisque maxime, quib⁹
iecur facile obſtruitur, aut renes cal
culis gignendis ſunt appoſiti. Qui
autem per ſanitatem ob vehemẽtem
ventris mordicationem, ſiue abilio
ſi humoris copia: ſiue aliunde profe-
ctam, ſorbitione egent, his alicam
affatim coctam quoad teneram flac
citatem adepta colliqueſcat, deinde
conditam & colatam, vt ptiſſanę co
latitio cremori perſimilis ſit, ſorbẽ-
dam exhibere poſſumus,

DE YROZA

Gal. li. 1. de alim. HOc ſemine omnes in ſiſtenda
aluo vtuntur: eodẽ modo quo
alicam decoquẽtes. Difficili⁹

tamẽ quã alica conficitur & tenuius alit, ceu vtique & in edendi ſuauita-tate longe illa inferius ſentitur.

DE OLYRA, SIVE ſiligine.

OLyra Græcis, Latinis Plinio authore: ſiligo vocatur. Tritici virium eſt: candore tamen præſtat ſed pondere vincitur. In illam triticum omne ſolo vliginoſo poſt tertiã ſationem cõuertitur. Laudatiſſimus tamen ex ea panis, operaq; piſtrinarum laudatiſſima. Vnde preſpicuum eſt ſiliginem nõ eſſe quod ſecale vocamus. Eſt enim id ventri ingratiſſimum: etiam ſi far, vt illius amaritudinem mitiges admiſcueris.

DE TYPHA.

Siligini ſiue olyrę, typha nõ diſſimilis: quæ vt illa ex tritico degenerauit: rurſusque in triticũ vt anno tertio immutari poteſt Eius color tritico flauior ſtrigoſum corp⁹ & exili⁹: quapropter typha nõ abſurde (vt Gal. eſt author) exile tricum appelletur, cum colore & denſi- li. 1. de aliment.

tate & calefactoria vi, illi perquam ſimilis videatur. Primam tamen laudem panibus ex olyra confectis tribuit, vt qui triticeis ſint proximi: ſecũdas partes typhinis, ſi ſyncero cõſtent ſemine: qui calidi & recentes olyrinis longe præſtant. Verum aliquandiu reſeruati, ſemetipſis deteriores euaduut: concoctu difficiliores tardiuſque per aluum tranſeuntes.

DE HORDEO, & ex eo panibus.

Gal. lib. I. de aliment.

HOrdeum diuerſę a tritico facultatis. Siquidem illo palam calefaciente, hoc adeo non calefacit, vt etiam refrigerare aliqua ex parre quocunque modo paretur, appareat. ſiue inde panem fingere, ſiue ptiſſanam coquere, ſiue ptiſſanam conficere libeat. Differt pręter ea a tritico humoris ſpecie. Nam ſuccus ex tritico craſſus, glutinoſusq́ eſt: qui autem ab hordeo, tenuis, ac nonnihil abſtergens.

Ruſtici duo genera hordei tra diderunt, exaſticum : quod quidam cantherinam, appellant, cuius vſus frumentis proximus eſt. Nam & animalia quę ruri ſunt, melius quam triticum & hominem melius, quam malum triticum paſcit. Cantherinum putatur dici, quod folliculo caſtratum enaſcatur, Galli mundum vocant hordeum, quod ſponte granum gluma decidat; in reliquo non niſi ægre deglubitur. Alterum genus hordei eſt diſtichum, ponderis, & candoris eximii, adeo vt tritico miſtum, egregia cibaria familiæ prębeat. Ad hoc genus reduci poteſt, trimeſtre illud hordeum (quod vulgo ſuccurſus gẽtium dicitur.) quod rebus ad egeſtatem adductis, cum annonæ premit pęnuria, plebem alat.

Panis hordeacei eędẽ differẽtię, etiã ꝓportione reſpõdentes his: quæ de pane tritico dictę ſũt. Sed omnes

hordeacei triticeis multo minus a-
ſunt: attamen qui ex probatiſſimo
hordeo cõficiũtur, non tam huic vi-
tio ſunt obnoxii. Atqui ex inaniu-
ſculo leuique conflantur, proportio-
ne ſimiles ſunt furfuraceis panibus.
Omniũ aũt prõptiſſime ſubeunt de-
orſum huiuſcemodi panes, quãq̃ nõ
ſegniter & alii hordeacei, ſi ad triti-
ceos cõferas. Sed id mirũ videri põt (li. 2. de ratione victus.)
ſi Hippo. credam⁹, q ita habet. Si nõ
fractũ hordeũ decoquas, decoctũq;
ei⁹ ꝓpines, valde purgabit: ſi vero mo
litũ fractũve: poti⁹ refrigerabit, aluũ
q; ſiſtet. ſed id omittamus. Quę por
ro in his hordeaceis panib⁹ mediæ
ſũt cõfectiões, eadẽ ꝓportiõe his q̃
de triticeis dictæ ſunt, iudica.

¶ Oĩm ſeminũ cõis quædã ratio.

QVæ parua mole multũ ſubſtã-
tię cõtinẽt, eamq; craſſam &
glutinoſam: probiſſimi ſunt
ſucci & nutrimẽti, haud tamẽ facile
per aluum deſcendunt. Contra, quę
mollem minimeque denſam ſub-
ſtantiam habent, eamq; magna ex
parte furfureã, cõmodi⁹ deiiciũtur:

ſed tenuiꝰ alũt. In his ipſis vero quę
graueolẽtia, & guſtu inſuauia ſunt,
manifeſte omnia, & praui ſucci, &
difficilis ſunt coctionis. Caliditatis
autem & frigiditatis diſcrimen, an-
te quidẽ quam intro ſumantur, cum
ex colore, & guſtu, tum vero etiã ex
eorum quæ præſtant, vſu foris appli-
cata. Intus vero ſumpta, exactam ſui
notionem ac ſenſum ventriculis ve-
ſcentiũ imprimunt, aut calefaciẽdo,
aut refrigerando, aut neutrum horũ
manifeſte agendo.

DE PLACENTIS.

Omnis ex tritico placẽta infer-
mentata, ac magis cum caſei
quod ſit adiectũ, craſſi eſt admodum
ſucci. Vnde iecoris meatus, per quos
alimentum defertur obſtruit, lienis
imbecillitatẽ adauget, calculoſq; in
in renibus gignit. Apparãtur & hoc
modo placẽtæ quæ ταγηνῖται, ſiue
τηγανῖται appellãtur. Principio in
ſartaginẽ (vnde & illis nomen) oleũ
ſolum funditur, luculento igne ſub-
ſtructo, ne fumus cõtingat, eiq; fer-
uefacto triticea farina iniicitur, mul

Gal. lib. de euch. & caco.

ta conſperſa aqua aut lacte. Hęc vero mox cocta, cũ oleo ipõ coit, & cõſpiſſatur, Tũ autẽ & ſuperficies exterior ſiue ſuperior deorſumvertitur inferior ſurſum, fitq́ id ſæpius, donec tota moles ęqualiter cocta vndiq́ videat. Vnde perſpicuũ eſt hmõi cibũ, craſſũ crudũq́ ſuccũ gignere, & ventrẽ cõſtringere. Quapropter a quibuſdã mel admiſcitur. Sunt qui & marinũ ſalem commiſceant. Alia ſunt & propemodum infinita placentarum genera, materię ratione & formę, (quam ſubigendo, deinde coquendo illis damus) diuerſa: quæ ſic referre fortaſſe non erit inutile.

Verum ſingulorum, vt alimenta ſunt naturam explicare breuitati, quã libellus promittit, non conueniret: ſed vniuerſalis hæc ratio ſit pro omnibus.

Quæ ex ſola farina & caſeo cõfiſciuntur, difficile coquuntur, obſtructiones pariunt, Vnde & morbi quã plurimi, ſed his vitiis obnoxia magis, quanto videlicet & farina puri-

ot & vetuſtior caſeus. Quæ autē cū farina, fermentū, aut ſalem, aut ſaccarum, aut piper, aut mel, aut quid aliud quod tenuandi & incidēdi vires habet, accipiunt, probeq́ coquūtur: tum a vitiis prędictis prorſus fere libera videntur. Sed quænam omniū placentarum genera apparandi ſit ratio, vix definiri poteſt: verū pro ſua quiſque ſententia parat, formam præbet & coquit.

Quod autem iam apud nos paratum, ſcriblita ſiue vulgo tartū dicitur, id eſſe videtur, quod erat Græcis naſtos. Fiebat e lacte, nucibus, cæteriſque fartilibus, adiecto melle, cuius vice, moroſius palatum hodie ſaccaro abutitur.

Quædam fiunt ſimilagine, liquoribus ouorū & lacte reſoluta, & tantiſper ſubacta dum concrementum retulerint, vt eorum, quæ indere volumus, tenax, hęrenſque prehendat. Bunii vulgo dicuntur, quod forſitā in napi modū intumeſcant. Namq; bullantes huiuſmodi tumores ictu

vel alio quouis modo acceptos ,Grę
corum more, lingua noſtra bunios
appellare ſolet,Latinis globuli dñr.

Vulgariſſimũ apud nos bellarium
fingitnr ex polline vel ſimila cũ la-
cte ouis,& butyro ſubacta: inſperſis
veteris caſei micis. Hoc,quod vẽtris
modo iuxta vmbilicũ intumeſcit,
Gallico ſermone gaſter vel gaſtellus
nominatur diminutionis formula:
quę nomina Gręcã fatentur originẽ
primũ e Cræcia nõ ĩmutandũ venit
in Galliã. Nã γαϛηρ Gręcũ, quod ſi-
gnificat vẽtrẽ. Secũdũ,a diminutio-
nis ſpecie aliquantum euariauit.

Aliud eſt quod apud nos vbiqꝫ ga
ſter foliatus dicitur. Matronę placẽ
tam cum feriantur conficiunt trian
gularem ex ſimila cũ ouis lacte, &
butyro in panificium ſubacta capaci
intus vẽtre: quem per dehiſcẽtem ri-
mulam, vetere complẽt caſeo: & fur-
no, dũ eliqueſcat & torreatur caſeus,
excoquũt: Rura noſtra gonarias vel
goietas ab angulis appellãt, Hę em-
peptis fere ſimiles videntur, Erat au
tem empepta triticeus panis cauus,

crepidę non diſſimilis: in cuius ventrem caſeariæ placentulæ, vt in thecam recondi ſolebant: dicebaturque empepta quod inteſtinam deſideraret coctionem.

Fiunt & aliæ placentæ quę conſimile omnino genus tenere vidētur. Has a calcei figura vulgus gallicum calceolos vel calceones appellat: quarum vētris ſinus caſeo, polline ex aqua, vel lacte ſubacto refercitur.

Aliæ, circinata finguntur rotunditate ex conſimili materia, interiecto tamen & caſeo vetere. Vulgus rationes appellat, quod lienis farti more tumeāt, lingua gallica viſcus hoc, ratem nominante: quod vbi humore multo turget in rotunditatem fere contrahitur, ſplenia forſitan Græcis dicta.

Sequuntur popelini a vulgo dicti quaſi quod popinis ſe dedāt popinales vel popiniones. Fiunt ex polline, lacte, ouorū luteis ſubacto. Sed an id genus ad aliquod veterū placētæ genus, vtpote popanum reduci poſſit, in dubio eſt. Nā popanum lata erat

placenta diis offerri ſolita: quanquã & genus libi intelligat vetuſtas. Fiunt alia duo gña quę compitatim vęneũt cum matronę feriãtur, pinſita recte farina fruſtra cõuoluũt veteris caſei: & cãdentib⁹ igne ſubiecto ferramẽtis, in fauorũ ſpeciẽ, interne cõcauatis ĩponunt. quod inditũ, vbi coctũ eſt, fauaceã refert imaginẽ. Hoc placentę genus eſcharitẽ appellare poſſimus. Vulgus extritis aliquot literis gauritem vel garulam appellat. Vnde nõ abs re mulieres placẽtas hmõi cõficientes, dicemus ſcaruleas. Cõflatur aliud genus in ſimilib⁹ ferramẽtis in fauorũ ſpeciẽ, ſed nõ adeo alte cõcauatis: & tritici polline, melle & aqua, ruri, ditioribus oppidis, ſaccaro. Hoc aũt genus varias ſortitur ſpecies, Fit enim aut planũ rotundũq; aut in volumẽ inflexum. aut in corbulas & calathos effictũ. Quę hoc mõ fiũt placẽtę, nebulas a tenuitate & cãdore vocam⁹.

Aliud quoq; gen⁹ paſſim venit, qđ vulgus panẽ vocat ſpeciariũ. Recipit triticeã farinã & mel, addiderũt ali-

qui cynamomũ, piper, & alia eiuſmodi. Id genus ſiſe videt̃ veterũ baſinię quę fiebat triticea farina & melle, reliq̃, quę iã admiſcent̃ ſũt adiectitia. Aliæ habentur placentulæ, puerorũ munuſcula, quæ farina, ouorum litibus & lacte finguntur: quæ cum ignis vim ſunt expertæ, intus inanitatę fungoſa dehiſcunt: quare fungi veteribus dicuntur. Vulgus calidulos panes appellat.

Coguntur tertius anni decurſu ex polline, aqua, interdum lacte & butyro, interdum oleo lunata ſpecie panes, corniculis ſeſe ſpectantibus. Vnde quidam a mutuo corniculorum inflexu, corneos vel potiꝰ corniculatos malunt appellare. artocopos & artocoptos recẽs Græcia nominat.

Sunt etiam placentę, quæ ex cãdiſſimo polline, leuiſſimoque ouorum liquoribus & aqua finguntur, ambitu circulato, capaci ĩtus cauo, heminam ſæpius æquante, vnde nomen inditum cotyliſci, vulgus cracolim pro cratere vocare maluit.

Propriæ vinorũ diffe rẽtię ſcđm naturã in
- Colore
- Guſtatu
- Conſiſtentia
- Odore
- Facultate.

Albũ
- Auſterũ.
- Craſſũ.
- Aquoſũ.
- Tenue.
- Flauũ.

Minime oĩm alit, ſed tñ omniũ ci citiſſime in totũ corp⁹ digerit. Hoc Gal.lib.iij. de ali. Stomacho accõmodatũeſt, & facile digeritur, vt tradit Dioſco. lib. 5. ca. 6. Nullũ inſigniter calidũ. Gal.lib. 12. Metho nullũ dulce. Ga. de euchy. & caco.

Rubrũ & nigrũ.

Inter oĩa vina, rubra, craſſaq; ſanguini generando accommodatiſſima ſunt, vt q̃ minimo negotio in eius naturã trãſeant: mox nigra,

craſſaq; cũ quadã dulcedine. Deinde quæ colore rubent, quæque nigra ſunt, ac conſiſtentia craſſa, cũq; hoc adſtringẽtia. Gal. lib. 3. de alimẽtis.

Fuluũ ſiue Flauũ

Colore. aliud.

Fuluũ, & dulce vinum ſalutare eſt omnib⁹, qui calefieri deſiderãt, pituitoſis, frigidis temperatura. his qui crudorũ humorũ copiã coacéruarũt, in ocio viuẽtib⁹, in loco frigido, hyeme cõſtitutiõe frigida. Hoc gal. lib. de euchy & coco.

Magis cõducit coctioni q̃ in vẽtriculo aut venis agitur, quam aqnoſum, quia magis calefacit. Gale. lib. 12. Method.

Snnt & aliæ. quę medium obtinent differentiæ, ſed vt in colore, ſic in virtute permixte reperiuntur.

Dulce — Mediocriter calefacere videtur, ſitimq; facit, ꝓpter tū caliditatē, tū craſſitiem.

Sputū maxime oīm educit vbi nō ſupramodū craſſum fuerit hæc Gal. apud Hippo. lib. 3. in morbis acutis Stomachū inflat, & muſti modo aluū & īteſtina turbat, minus tñ inebriat, veſicæ & renibus vtile. Dioſco. li. 5. c. 6. Dulce & craſſum aluū ſubducit. gal. lib. de euchy, & caco.

Guſtatu aliud — Auſterū — Magis quam dulce vrinam pellit, ſed capitis dolores, & ebrietatē facit. Dioſc. lib. 5. cap. 6. Vētrem roborat: caput īter omnia minime tentat, ſed ad digeſtionem in corpus, nō feſtinat. gal. lib. 12. metho.

Ex his mediũ, tum quod nullã, quæ manifeſta ſit, habet qualitatē, tum quod ex vtraque conſtat qualitate.

Cōſiſtē-tia aliud

- Tenue
  - Acre: Digeſtioni maxime accōmodatum. Aluũ, & in alias pteſ diſtillatōes, cōpeſcit
  - Aquo-ſum. Quod aq̄ ſiſe eſt tenuitate, colore, odoris carētia, nō manifeſta calefa-ctione. Gal apud Hip. lib. 3. ĩ mor. acu. Nihil aut mĩ nimũ ex aquoſo⁊ ſubſtãtia, ĩ ſãguinē mutat. vrinã tñ mouẽt prętet cęte-ra omnia. Vrinas mouet. Gal. l. 5. ſanit. tuen.
- Valde craſſũ: Tarde pficit ac diſtri buit: ſ; ſi cōfici poſſit valentem alimoniam corpori exhibet. Gal. lib. 3. de alimen.
- Horum medium: Quod medium & extrema interiacet.

Boni odoris — Id humoribꝰ probis gignẽdis bonũ, ſed caput tentat. gal. lib. de euchy. & caco.

Odore aliud — Nõ boni ſed ferientẽ & inſuauẽ qualitatem nactam.

Nullius odoris, ſed aquæ inſtar inodorum,

Potens — Vinoſum appellatur, nẽpe in quo vinũ aquã euincit id cũ in aliquo vehementiſſimũ eſſe videbimꝰ, iure vinoſum dicetur.

Vehemẽter celeriterq; corpus calefacit, capurq; ferit Gal. apud Hippoc. libro. 3. in morb. acu.

Facultate aliud — Imbecillum — Aquoſũ appellat, nẽpe quod aquæ in omnibus ſimile exiſtit.

Mediũ

Quod medium & extrema interiacet.

Inter proprias vinorũ diſferentias quedã iuuant læduntq́ prima ratione: aliæ nõ per ſe proprieq́,ſed per accidẽs.Gal. apud Hippo. lib.3.in morb.acu.

Per ſe & P pria rõe:
- Dulcedo
- Auſteritas
- Potẽtia.
- Imbecil.
- Tenuitas
- Craſſities

p accidẽs: Vt illę diſferentię q̃ colore & odore deſumuntur.

Vina tẽpus neq́ iuuãt neq́ lædũt, ſed ex propriarũ differẽriarũ mutatione. Quæ aũt deſumuntur vinorũ differentiæ,ratione tẽporũ per accidens ſunt hæc omnia, Gal. eodẽ lo.

Vinũvt docet Gal.ex ſecũdo eſt ordine calefaciẽtiũ, ſed quẽadmodum vetus eſt ex tertio,ſic muſtũ,quodvocant,ex primo. Caliditati eius proportione reſpondet ſiccitas. Li.8. ſimplicium medi.

Abſtinere tã vetuſtorũ potu ſicut & nouellorũ nimis, expedit. Illa ſiquidẽ pluſq̃ par eſt,calefaciũt.Hæc, dũ nouella fuerint,nihil prorſus caloris excitãt, atq́ ipſa vix coqui pñt

Sola nouella ſalubriter biberis, quę ſubſtantia tenui prædita ſunt, Hæc Gal. lib. de Euchy. & Caco.

L.13, c. 28 Vina quæ alendo corpori ſunt aptiora, ad ciendam vrinam minus valēt Gal. li. 3. de alimentis. Nulla res, inquit Columella, alienũ odorem celerius ad ſe ducit quam vinum.

Quæ hactenus dicta ſunt de vini facultate ſecundũ Hippo. & Gal. ſententiam in lib. de ratione victus in mot. acu. illi authore Gal. adſcribi debēt vt medicamentum potius quã vt alimentum, ſed vt alimentum iiſdem prorſus non caret.

DE Pedeſtrium animalium nutrimento.

lib. 3. de aliment. CAro cum probe cocta fuerit, optimũ ſanguinē gignit, præcipue animantiũ quę bono conſtant ſucco, cuius generis ſunt ſues.

Suilla caro inter omnia eduliavalentiſſima eſt. Probatiſſimi eſt ſucci modo venter coquat, & iecur in ſan-

Gal. li. 1. de euch. & caco. guinē mutet, atque illius eſus ex omni animantium, quæ pedibus fidũt, numero ſaluberrimus. Ea robuſtis,

ætate florentibus, & labore ſe aliquo fatigantibus magis conuenit. Similitudinem habet cum carne humana, id quod vel ex hoc colligas quod quidam humanis carnibus veſcentes quaſi porcinis, nullam eius neque guſtu, neque olfactu ſuſpitionem habuerunt. Porci vetuſtiſſimi, atque eius qui ſtatim a partu voratur, caro deterrima.

Bubula.

Alimentum non exiguum nec diſcurſu leue præſtat, ſed ſanguinē craſſiorē quā par eſt gignit. Bos, ſue tēperamento ſiccior, vti vir florens annis puerilibus. Hac tñ ſuilla caro ad coctionē accōmodacior. Refert Plinius bubulas carnes additis caulibꝰ magno ligni cōpendio percoqui.

lib. 23. ca. 7.

Agni carne humidiſſima ſunt & pituitoſa. Senibus commoda nō eſt: quippe quæ humida, viſcoſa & pituitoſa ſit.

lib. 5. ſanit. tuē.

Ouina.

Excrementis prauoque ſucco abundat (vt ait Gale.) Iuuenibus non malus cibus: ſenibus vero nec ea commoda.

lib. 3 de alimen.

Caprina, Boue minꝰ ſicca eſt: haſ-

tamen ſuiq; comparata, in hoc non mediocriter excellit: cui præter ſucci malitiam acceſſit & acrimonia, hoc. Gale. lib, 3. alimen.

lib. 3. de alimen.

Tum ad ſucci probitatem, tũ ad coctionem omnium ineptiſſima, cui proxima arietina.

Hircina.

Poſt ſuillam ſecundum locũ obtinet hœdina, mox vitulina.

lib. 2. de ratione victus. cap. 19. lib. 28.

Leporina, quanuis ſanguinẽ craſſiorem facit, ſuccum tamen meliorẽ quam bubula aut ſuilla gignere poteſt. Siccat, ſiſtit, vt docet Hippo. ſed lotiũ mouet. Lepore ſumpto in cibo ſomnioſos fieri Cato arbitrabatur vt refert Plinius. Leporis ſanguis, vt ſuauiſſimus celebratur, hoc Gal. Cuniculi caro, melius & facilius alit quam leporina. Vult Varro cuniculum ſpeciem eſſe leporis, ab eoq; dictũ quod ſub terra, cuniculos ipſe facere ſoleat, vbi latet in agris.

Ceruina lib. 2. de ratione victus.

Praui ſucci eſt, & difficilis coctionis. Siccat, parum mouet, lotium magis ciet. Hippo.

Quę aſſantur, aut in ſartagine friguntur, corpori ſiccius dant alimẽ-

tum. Contra, in aqua, feruefacta, humidius. Quę in patinis condiuntur, inter aſſa & elixa media ſunt.

DE ALIMENTO
ex partibus.

PEdes ſuilli magis quã roſtrũ probandi. vti hoc magis quam aures. Nam hę ſola cute & cartilagine conſtãt. Cartilago porro, ſi ab adultis ſit animalibus, omnino confici non poteſt. Quæ vero ab increſcentibus, ſi in ore dẽtibus bene comminuatur, ac in vẽtriculo coquatur, puſillum alimenti prębet.

Cerebrum omne in cibo pituitoſum, craſſi ſucci, tardi meatus & operoſę coctionis, ſtomacho inimicum. Cerebrũ

Medulla quę in oſſibus continetur, cerebro dulcior, iucundior, pinguiorque cẽſenda eſt. Prouocat nauſeam, ſi liberalius ſumatur, veluti cerebrum. Galen. lib. 3. de alimen.

Spinalis medulla cerebro continua, eiuſdem cum eo eſt naturę, duntaxat durior, nec id ſane mediocriter, præſertim quo propius ad os ſacrum accedit. Quanto enim diſtat

magis à cerebro, tanto magis dureſcit. Proinde minimũ pinguedinis habet, eoq́ nauſeã nõ ęque inducit. Iecur omniũ animalium, craſſo ſucco conſtat, nõ facile conficitur, tarde commeat.

Pli.li. 8. ca.50. Iecur Caprarum reſtituit veſpertinam aciem his, quos nyctalopas vocant.

Lien. Lien praui ſucci creditur, cum melancholici ſanguinis fons ſit, & officina.

Pulmo. Eius alimẽtum pituitoſum, & quãto iecore lieneque mollior eſt & rarior, tanto coctioni accõmodatior, ſed iocinore imbecillior eſt.

Cor. Cor ſubſtantia ſua, fibroſa, duraque caro eſt. Ideoque non ſine magno negocio confici poteſt, tardeq́ commeat.

Teſtes. Difficilioris concoctionis ſunt, pedeſtrium animalium teſtes, at gallorum gallinaceorum altilium teſtes, & ſuauiſſimi ſunt, & laudabile corpori adferunt alimentum.

Suumviſcera, natura ſua, omnium aliorum viſceribus ſuauiora.

DE ALIMENTO ex volatilibus.

AVium omnium gen⁹, leuiſſimum cibũ prȩſtat, ſi ad quadrupedes conferatur. In primis vero ſi ad ſuillã qua non aliud facile inuenias, quod valentioris ſit nutrimenti. Veruntamen eorum quȩ volatu fidunt, caro, ob facilẽ coctionẽ, p̃cipuã laudẽ meretur, maximeq; pdicis attagenis, colũbȩ, gallorũ gallinaceorũ, & gallinarũ. Turdorũ, merularũ, paruorũque paſſerũ, quo numero, turricolæ etiam vocati, habentur, alijs durior quas ipſas turturis, palumbi anatiſque caro, duritate etiam ſuperat. Illud porro his que pedibus fidunt, & his quȩ volatu magis nituntur, commune noſſe oportet. Carnẽ etiãnum adoleſcentium longe prȩſtantiorem quã iam ætate declinantiũ eſſe, florentium in vtriuſque medio hȩrere. Hȩc ex Gale. li. 3. de alimentis.

Anſeres.

Anſerũ caro excremẽtis abũdat & coctioni repugnat, eorũ tamen alæ, aliorũ alis non ſunt deteriores.

Carnem, columbo, perdice, gal-
lina, & turture humidiorem habēt.
vnde propter ſuperfluam quandam
humiditatem, ſemen generant.

Li. de eu-
chi. & ca
co.

Item eorum ventriculi, vt inquit Ga
le. ſunt perquam ſuaues, alęque nutri
tioni & coctioni idoneę, ſed his ma
gis, ipſarum gallinarum.

Colūbi.

Eorum caro ex auium numero eſt
quę ob facile coctionem precipuam
laudem merentur, ſanguinem, ſi ve-
teres ſint, facile inflammabilem ge-
nerant. Vnde febricitantibus & na-
tura calidis, non cōueniunt. Qui ve-
ro tentare volatum incipiunt, ſalu-
briores nimirum habentur. Hic ci-
bus pituita laborātibus nō inutilis.

Anas.
li. 13. epi.

Anatis caro, anſerina calidiorem
vim habet. De Anate ita Martialis.
Tota quidem ponatur anas, ſed pe-
ctore tantum Et ceruice ſapit, cęte-
ra redde coco.

De his iā dictū, ex Galeni ſentētia.

Gallinæ.

Ex gallinis quę aſſantut (vt inquit
Auicēna) meliores ſunt quę in vētre
hœdi aut agni aſſantur, earū enim
humidum cōſeruatur. Meliores ſunt

hyeme. quia tum minus fœtu ex hauriuntur.

Pulli qui nondum coiere ant pepe rere, ęſtate, dum tritura, dumque adhuc de vite omphacium pendet, eſui meliores habentur, maſculi tamen magis quam fœmellæ. Pulli.

Omnium auium laudes, quãtum ad obſonia pertinet, vna caro gallinacea cõtinere videtur. Nihil enim popinis adferũt reliquę altiles, quod non vnus capus, in ſe habeat, ſiue aſſum ſiue elixum velis. huius auis patina ſtomachum iuuat, pectus lenit, corpus bene nutrit. Capus.

Inter aues, huius caro bene & facile coquitur, parum recrementi, nutrimenti multũ in ſe habet, cerebri vim auget, geniturã facit, & demortuam venerem excitat. Perdix.

Ponitur auſonijs auis hæc rariſſima menſis. Hanc in lautorum mandere ſæpe ſoles. Hoc Martialis. li. 13. epi.

Quantum ad obſonia pertinet, Auicẽna cęteris auib⁹ antefert. Nec male, quum fuerit regius ante puer. Volũt quidã mediũ eſſe inter perdi- Phaſia. ni.

Lib.3.de alimen. cem & capum. Galenus autem vult coctione & nutrimento gallinis parem, ſed cibo ſuauiorem.

Attage. Dictum prius de facili earum coctione. De his ita Martialis. Inter ſapores fertur alitum primus, Ionicarũ guſtus attagenarũ lib. 13. Epigrã.

Coturn. Eius caro exiſtimatur temperata, boni ſanguinis generatiua & paucę ſuperfluitatis. huic veneni ſemẽ gratiſſimus cibus. Vnde eas damnauere menſę, ſimulque propter comitialem morbum deſpui ſuetum, quem ſolę animalium, vt author eſt Plinius, pręter hominem ſentiunt. Lib. 10. cap. 24. Hippo. tamẽ lib. de ſacro morbo ſcribit captas & oues morbo comitiali corripi.

Merulę. Earum caro tarde coquitur, pauci alimenti eſt, & melancholiã auget.

Turdi. Hyeme pręſertim bene ac multũ alunt, pauci ſunt recrementi. Inter aues Turdus, ſi quis me iudice certet: Inter quadrupedes gloria prima lepus. Martia. li. 13. epigram.

Sturni. Peſſimam carnem habent, quare omnino ab obſoniis lautorum reiiciantur.

Ob nimiam caliditatē male alunt: Paſſeres:
difficulter coquuntur, & venerem ex
citant. Ardet, & eſt molli paſſer du-
riſſimus aluo. Si vis eſſe ſalax hic ce
rebella dabit.

Carne & iure homini commoda Alauda.
eſt. Toſta & in cibo ſumpta craſſio-
ris inteſtini, quod colon Grȩci, di-
cunt, doloribus medetur, hoc Dio-
ſco. lib. 2. cap. 48.

In his vniuerſa caro fibroſa & du Grues.
ra: ipſas tamen edunt plurimis an-
te diebus aere macerantes, vt inquit
Galenus quo tenereſcāt. Plus recre- L
menti quam alimenti in ſe babent. ai

Quoniam de aliis auib⁹ quȩ in lau
tioribus menſis locum habent bre-
uiter dici non poteſt, ſufficiat inte-
rim Gale. Haud mediocris (inquit) Lib. 3. de
differentia eſt: inter ea q̄ in ſtagnis, alimen.
aut paludibus, aut lacuſtrib⁹ degūt.
& ea quȩ in montibus aut ſiccis lo-
cis vagantur. Nam proportione lo-
corum animalium carnes, aut ſiccæ
& excrementis vacuȩ, ac concoctu fa
ciles, aut humidȩ & excrementitiæ
concoctuque difficiles reddantur.

Animalium in aquis degentium multa ſunt genera, in que his variæ differentiæ & ſpecies , de quibus vt aſſiduo in vſu cibario ſunt, nunc ſumus breuiter tractaturi.

Piſces in cœnoſis aquis viuentes.

Illorum caro excrementitia admodum & mucoſa, omniumque deterrimi ſunt.

In mari.

Optima eorũ caro qui in mari puro natant, maxime cum vẽtorũ ęſtu agitatum attollitur. Nam in ſilente nulliſque agitato fluctibus, tanto piſcium caro vilior eſt, quanto minus exercitata. Oportet autem & littus quod aquam cingit nec terreũ eſſe, nec lęue, ſed aſperum aut arenoſum, ita enim meliores erunt piſces.

In ſalſis ſtagnis aut non.

In ſalſis ſtagnis quę maritima ſũt, viuentium caro pręcedente peior, atque hac magis in ipſis ſtagnis: quæ ſi exigua ſint, nec ingentia flumina vlloſque fontes habeant, nec copioſum defluxũ, multo profecto magis noxia erunt, quod ſi nihil omnino effluat aquę nec defluat: ſed ſtagnũ reſes plane immotũque maneat, plurimum id piſcibus incommodabit.

Eorum caro non modo concoctu facilis eſt, verum etiam hominũ corporibus ſaluberrima, vt quę mediæ conſtitutionis ſanguinem procreet. Eiuſmodi autẽ eſt, qui neque admodum eſt tenuis, neque aquoſus neque impendio craſſus. Saxatiles

Meliores ſũt qui in rapida & multiflua aqua agitantur: in ſtagnante nequaquam boni. Fluuiatiles.

Qui hominum ſtercoribus & prauis idgen⁹ eſcis victitant, extremum prauitatis gradum tenent. Si nãque mortuos aliquãdiu aſſerues, ilico putreſcent. Sunt hi & cibo inſuaues, & concoctu difficiles, parumque boni alimenti, excrementi plurimum reddunt. Quare mirum non eſt ſi prauũ ſuccum in eorum corporib⁹, qui quotidie illis veſcuntur congerant. In fluminibus populoſarũ vrbium.

Quibuſdam bonarum hęrbarum & radicum copia ſuppetit, hique pręſtantiores ob eam cauſam ſunt. Alii hærbis paſcuntur limoſis, maliqueaut praui ſucci radicib⁹, vnde deteriores redduntur. Quidam paſtu meliores. euadunt.

Sunt quibus operimentum, eſt teſtæ

Teſtacei piſces.

Oſtrea.

Cruſtacei.

omnino aut lapidi ſimile, quo foris obducuntur. Porro omnibus illis cõmune eſt vt ſalſum in carne ſuccum contineant aluum ducentem: quod ſeorſum vnicuique magis minus ve ineſt, pro qualitatis & quantitatis modo. Ex his oſtrea, molliſſima conſtant carne. Non ergo abs re aluum ſubducunt efficacius, ſed corpus imbecillius nutriunt. Alii autem dura carne prȩditi difficilius quidem coquuntur, ſed firmioris ſunt nutrimẽti, minuſque facile corrumpuntur. Atque hi ſane omnes elixantur, ſolas oſtreas citra coctionem eſſe licet. Cȩterum ex duris crudus appellat⁹ ſuccus, plurimum generatur, vt ex his qui molli ſunt carne, pituita.

Teſta molliore magiſque tenui. quam teſtacei, concluduntur, hi minus, quam illi humoris ſalſi continent, quanquam illius non exiguã habeant portionem: dura in totum carne conſtant, ideoque & cõcoctu pertinaces ſunt, & infirmi alimenti, in dulci videlicet aqua prædecocti.

Sunt qui pro oſſibus, cartilaginem habent. Aſpera, atque noctu ſplendicans, horum eſt cutis, molli int^9 carne: conſtant quidam ex his, quæ celeriter deſcendit, facile coquitur, & probe alit. Inter eos Raſę duriores ſunt, coctioni renitentes, ſed nutriētes valentius: earum cauda pars melior, Eſt enim carne minus dura, cōctuque facilior, quoniam multum exercita eſt, cum ea pro gubernaculo vtantur. Cunctis porro id commune eſt, vt medię partes illis quę pro proxime ad caudam pertinent carnoſiores exiſtant. Cartilaginei. Raſæ.

Cetacei vtpote balenę, vituli marini, delphini, atque his ſimiles grandiores piſces, concoctu difficilem, praui ſucci, & excrementitiam carnem habent. Quare ſale macerati, vt plurimum edūtur, quo tenuior ex his ſit alimonia: eoque cōcoctiui, & in ſanguinem permutationi accommodatior. Nam recens eorum caro, niſi probe concoquatur, crudorum ſuccorum copiam, in venis ſuggerit. Cetacei.

Molles. Vocantur molles, qui neque ſquã-
mas, neque aſperam aut teſtaceã ha-
Sepia. bẽt cutem, ſed mollem inſtar huma-
næ. Ex quibus apud nos in vſu fre-
quenti eſt ſepia. Attamẽ durę carnis
ſunt, & difficilis coctionis, exiguum
ſuccum in ſe continentes. Si vero pro
be in ventriculo coquantur: alimen
tum non contennendum corpori ex
hibebunt: cæterũ crudi humoris co
piam generant.

DE LIMACIBVS.

HOc animalis genus vt inquit
Lib. 3. de Gale. neque inter volatilia, ne
alimen. que inter aquatilia, adſcribi poteſt:
dura eſt harum caro, eoque cõcoctu
pertinax, eadem tamen ſi conficia-
tur, valentiſſime nutrit. Ineſt ipſis,
veluti teſtaceis, ſuccus ventri ducen
do idoneus. Quapropter nõnulli, li-
macium oleo, garo vinoque cõdita-
rum iuſculo, ad deiicienda alui ex-
crementa vtuntur. Si autem ex ha-
rum carne cibum, duntaxat qui nu-
triat, petas, in aqua prius ferueſacito

eaque poſt effuſa: rurſus in altera, elixato: deinde decenter condiens, tertium decoquito: vſque dum caro tota, teneritudine intabeſcat. Nã hũc in modum pręparata, vt aluum retinet, ita alimentum non contennendum corpori pręſtat.

Ouorum differẽtię.	A propria ſubſtãtia.	Gallinarũ & phaſianorum meliora. Anſerum deteriora
	An recẽtia. An veterã.	Recentia ſemp̃ meliora.
	Penes coctur æ rationem.	Tremula. Sorbilia. Cocta, ſeu dura. Aſſa in cineribus. In ſartagine frixa. Suffocata.

Sunt quę ad mediocrem conſiſtentiam ſunt cocta: & ea omnium belliſſime nurriunt.

Dicuntur quę duntaxat incaluerunt. Tremulis minus nutriunt, ſed expeditius deſcendunt, ac gutturis ſcabritiem lęuigant. Tremula ſiue mollia. Sorbilia.

Cocta: ſeu dura. Difficilis ſunt coctionis, & tardi tranſitus, craſſamque alimoniã corpori exhibent.

Aſſa in cineribus. Longe tardioris tranſitus ſunt, quam dura in aqua cocta, & craſſioris ſucci.

Suffoata. Duris aſſiſque præſtant, quę peculiari quodam coctur ę modo: ſuffocãtur, ſed iam eorum, vt olim parabantur, aut nullus aut certe paucus eſt vſus.

In sartagine frixa. Quę in ſartagiue friguntur ad craſſitiemvſque deterrimi ſunt omnino alimenti. Hæc omnia de ouis Gale. lib. 3, de ali.

Malum humorem efficiunt. & coctionem in ventriculo nidoroſam ſortiuntur: quę ſecum alios quoque cibos corrumpat. Gale. de Euchy. & caco.

Lib. 10. cap. 60. li. 6. c. 4. Optime ſeruantur oua, vt inquit Plini9, hyeme in paleis, ęſtate in furfuribus, ita etiã Columella. Sed hæc addidit, Quidam (inquit) prius trito ſale ſex horis adoperiunt, deinde eluunt, atque ita paleis, aut furfurib9 obruunt: aliis ſalibus integris ado-

periũt, alii muria tepefacta durant, ſed omnis ſal quemadmodum non patitur putreſcere, ita minuit oua, nec ſinit plena permanere, itaq; ne in muriam quidem qui dimittunt, integritatem ouorum conſeruãt.

DE FRVCTIBVS FVgacibus, quos Greci horæos vocant.

CRuda cibo inſuauis eſt, ſtomacho perniciosa & concoctu difficillima. Hac igitur, vt aliis ex fugacibus compluribꝰ aut mox vt elixata eſt, aut fricta inſuper in sartagine, aut aſſa vtẽdum. Elixa autem nullam euidẽtem ſaporis qualitatẽ habet: vnde omnibus q̃ illi cõmiſcentur, facile aſſimilatur. Verum quantum in ſe eſt, humidũ frigidumq;(ea enim frigida & humida in ſecũdo gradu) corpori alimẽtũ exhibet, & ea decauſa exiguũ ſed leuiter p aluũ ſubit, cum ob ſuę ſubſtãtię lubricitatẽ, tũ ob cõmunẽ omniũ humidorum ciborum ratio- Cucurbita.

nem: qui ſcilicet citra adſtrictionem tales ſunt. Nec ſane infœliciter coquitur, modo non anteuertat corruptio, Nam ea ſolet illi nõnunquam accidere, vt cũ aut vitioſe fuerit pręparata, aut prauos humores in ventriculo aceruatos offenderit, Gale. lib.2. alimento. Aiunt cucurbitas recentes perdurare, ſi in ſynceram albi vini fecẽ, picatis doliis demergãtur. Diu earum etiam vigor vitaque manebit: ſi cadis modicum acetum continẽtibus. Ita ſublimes pendeant ne modo quouis acetum attingant: ſed oppicanda ſunt vaſa, quæ huic negocio deſtinantur, ne foras acetum exiliat.

Vniuerſa eorũ natura frigidior cũ larga humiditate exiſtit. habent & quandam vim abſtergendi. ideoque & vrinã ciũt, & deorſum expeditius quã cucurbita & melopepones, rapiũtur, Gignũt vitioſũ humorẽ, pręcipueque ſiquãdo rectã coctionẽ nõ adſequãtur, qua ſane vt plurimũ priuãtur viuunt enim hauſti in ſtomacho in poſterum diem, nec confici queunt.

Primo cibo ſumi debent: ſed pitui-toſi vinũ vetus ſuperbibant, is enim cibus perquam facile in pituitam, aut etiam flauam bilem degenerat. quare bilioſos prędulcis pepo, pitui-toſos immaturus offendit. Magis of-fenſę patent, quibus venter in caleſ-cit, aut quorum flaua bile corp⁹ in-cãdeſcit, ſi vinum poſt peponẽ ebi-bant. Eorum ſemen, renibus calcu-lo infeſtatis accommodatũ. Hi & pe-pones, figura tantum & quantitate inter ſe diſſident. cum magnitudine exceſſere, pepones vocantur, cũm ve-ro rotundi forman, & effigiem ma-li referunt, facta ex pepone & malo appellatione melopepones ſunt vo-cati. Hi minus humidi quãpepones, nec adeo parui ſucci: ſegnius item prouocant vrinam, tardiusque de-ſcendunt. Nec adeo celeriter, vt pe-pepones in in ventricnlo praui hu-moris collectiõe, aut alia corruptio-nis cauſa obſeſſo, corrumpũtur. Pars intima carnis ſemen incluſum tan-gẽs cum in peponib⁹ edendo nõ ſit: in melopeponibus paſſim ab homi-

nib⁹ mãditur, deiectiõi nõ inutilis.

Cucumeres. Minus quam pepones ſubſtantia humidi: vnde nõ ita facile vt illi in ventriculo vitiãtur. Ab illis abſtinẽ dum conſulit Gale. quanuis quibuſdã eos bene coquere datũ ſit. Dum enim in hoc fiſi, interpide affatimq; his ſeſe explent, longo temporis tractu gelidum, & vtcunq; craſſum humorẽ in venis aceruari cõtingit, qui per eã, qua fungũtur venæ, coctionẽ haud facile in probũ ſanguinẽ põt cõuerti. Proinde omnibus ſucci eduliis quantũuis probe a nõnullis conficiantur, abſtinere in totum iubet Gal. Clã enim (inquit) ſenſumque lõga dierũ ſerie, prau⁹ in venis ſuccus ex ipſis acumulatur: qui vel leuicula putredinis arrepta occaſione, febres ſæuiſſiſimas excitabit. Eorũ ſemen ciendæ vrinæ vim mediocriter habet, vt docet Dioſco. ſed magis ſi reſiccatũ ſit. Fertur eos aduerſari veneri. Vnde Græcũ prouerbiũ. Mulier texẽs pallium cucumerẽ deuoret, q; textrices magna ex parte, ſi credim⁹ Ariſt. impudicæ ſunt, &

lib. 2. de fac. ali.

lib. 2. ca. 124.

veneri opportunę.

De Alimentis ex fructi-
bus arborum

Cōmune id edictum (inquit Gale.) de fructibus obſeruandum humidos: tenuem humidamq; ex ſe alimoniā corpori adferre, quæ ipſa talis cum ſit, neceſſario & cōmeabilis erit, inq; omnes corporis partes penetrādo velociter, tū per vrinas, tum per cutis ſpiramēta excernetur. Vnde non abſurde omnes homini eſcas, Græci medici oligotrophas, id eſt exigui nutrimenti vocauerūt. Contra, ex ſolidæ cōſiſtētiæ fructib⁹, amplior corpori, quod ad alimoniam pertinet, fit acceſſio: ſed non eadē in trāſeundo eſt, celeritas, maxime vbi craſſum, glutinoſum, aut adſtringentem ſuccū obtinuerint. lib. 2. de facult. alimen.

Maturæ & recētes (vt inqt Dioſc.) ſtomacho noxię. aluū ſoluūt ſed facillime ab eis ſoluta cohibet. Sudores prouocant: ob id autūno īſalubres putātur. quoniā deſudantia huius cibi opera, corpora, refrigeſcunt. Sitim arcent, & calorem extingunt: Ficus. lib. 1. ca. 145.

facile in totũ corp⁹ penetrant: Nam & abſtergendi vi pollent non obſcu ra. cuius gratia commanſæ, e calculoſis renibus arenularũ vim propellant. Siccatæ, quas caricas tatini vocant, corpus nutriunt, calefaciunt, ſitim adferunt, bonam faciunt aluum: in ſtomachum, & aluum deſtillationibus inimicę. Decoquuntur cum hyſſopo, purgãturque decocto illo poto pectoris vitia. Maturant apoſtemata, quando admiſcentur cum farina frumenti, & eadẽ reſoluuntur, ſi cũ farina hordei miſceatur, aut cum medulla panis fermẽtati. Si in aqua diu coquantur, ea in omnib⁹, mellis naturam referẽt.

Vuæ. Vt vuæ, & ficus omnib⁹ fugacibus præclarius nũtriũt, ita quam minime praui ſunt ſucci, pręſertim exactam maturitatem adeptę. Vuæ tamẽ ficub⁹ minus alunt: atq; caro ex his generata, minime firma denſaq; eſt ſed fungoſa, & cũ hũiditate quadã flacceſcẽs. hoc Gal. Turbat aluũ, recẽs vua omnis, & ſtomachũ inflat Innocẽtior que aliquãdiu pepẽdit.

lib. 2. de alimen.

Exaruit enim in ea maior humoris ſui pars, ſtomacho accõmodata, appetẽtiã cibi reuocat. Diosco. li. 5. ca. 3 Quibꝰ infirmũ corpus eſt etiã vtilis. Cauſam, cur diuitius vuæ ſeruari poſſunt, docet Ariſt. Proble. ſectione. 14. quæſti. 2. propterea quod (inquit) humor alienus vna cum calore euaneſcit.

Vuæ	Dulces	Calidioris ſunt ſucci: ideoque ſiticuloſæ ſunt: item aluum ſubducunt maxime humentes.
	Auſterę	Frigidioris ſucci: nec aluum ſubducentes Difficiles coctioni, diſtributioni, nutritioni. Earum quędam ad dulciorẽ naturam tranſeũt quã diutiſſime ſuſpenſæ.
	Acidæ	Similes auſteris: ſed quanuis exactam maturitatem in vitæ aſſecutæ ſuſpendantur ne ſic quidem miteſcunt.

Natura earũ, ſimilis acidarum naturæ. Nam quantumuis lõ ga ſuſpẽſione, in dul
Acerbæ cem ſaporem neque unt tranſmutari: quo circa earum vſum pe petuo cauere opor tet.

Quibus vuis exiguus ſuccus, vbe rior alimonia: quibus copioſus cum minore alendi facultate, maior la xandi vis ineſt.

Vuæ pẽſiles, dum inaruerint, in utiles fiunt, idq́ quibuſdam ſtatim in ipſo vere, nullis certe non in ęſta te contingit.

Vuarum omnium illę concoctu optimę ſunt, quas homines in vina ceis, & muſto per totum annum cõ ditas, vſque ad alteram vindemiam ſeruant, hæc omnia de vuis Gal. lib. 2. de facultate alimen.

Omnis vua ſine noxa ſeruari po teſt, ſi Luna decreſcente, & ſereno cœlo poſt horam quartam, cum iam inſolata eſt, nec roris quicquam ha

bet, viti detrahatur. hoc Collumel-la. lib. 13. cap. 43

Alimentum ex his tale diſtribuitur in corpus, qualis fuerit earũ natura, vt dulce ex dulcibus. Vuæ paſſæ.

Ex pinguibus dulcibusque amplior: ab auſteris, & macris parcior alimonia, hoc Gale. lib. 3. de alimen.

Calidiores ſunt, & ſtomacho aptiores, atque reliquis vuis magis alunt, ſed minus aluum ſoluunt.

Magis adſtringunt albæ quam nigræ vt inquit Dioſcorides,

Corroborandi ventriculi, vt ait Galenus, libro de partu facilibus, facultatem habent. li. 5. ca. 3

A patientia illis nomen inditum vult Plinius. li. 14. c. 1

Vuarum paſſarum, optime pingues, ſiue carnoſæ, & ſuo veluti cortice tenues

Muſtum (vt teſtis eſt Gal.) ſi quid aliud, aluum maxime mouet, idque maxime, ſi dulciſſimum fuerit, Muſtum. li. 2. de aliment

Non inebriat muſtum, in quo ſola ſentitur dulcedo, ſed cito grauitate ſua deſcendit:

Iuuãteque flatus: & aquę permiſtio-
ne celeriter ad inteſtina delabitur.
Præterea quoniã muſto ſola dulcedo
ineſt, minus de ſe ſumi patitur, nec
quãtũ ſufficit ebrietati.

Mora. Mora facile deſcẽdũt, quod forte
eis vſuuenit, ſola ſubſtãtiæ humidi-
tate, & lubricitate: forte vero etiam
admiſtione acrioris facultatis, quæ
ſtimulandæ ad excretionem aluo ſit
ſatis. Nã adſtringens qualitas adeo
nihil ad deiectionẽ opitulatur: vt e-
tiã reprimere ſit nata. Verum prima
menſa ſumenda ſunt. Nam ſecundo
loco aſſumpta, aut prauo in ventre-
humori occurrentia, celerrime vna
cum aliis cibis corrũpũtur. Quũ por
ro vẽtriculi os ſquallẽs, calidumque
erit, tũ ſicut peponibus, ita & moris
peropportune vteris: ſed tamẽ nõ ſta
tim refrigerabũt, niſi ea; frigida ac-
cipias. Parciſſime corpus alunt, vt
pepones, haud tamen vomitũ cient,
nec ſtomacho vt illi aduerſantur.

lib. 2. de alimen. Cõſulit Gal. ea diligẽter eluenda
priuſquã aſſumãtur. Aluum reſoluũt
facile corrũpuntur, inimica ſtoma-

cho, refrigerãt, ſitim faciunt: ſi non ſuperueniat alius cibus, intumeſcũt, Immatura ſiſtunt ventrem.

Dulcia citius dilabuntur. Auſtera ſtomacho vtiliora ſunt, & ob incidẽdi vim quã habent, authore Pau. ægi. pituitoſis excremẽtitiisq; ſtomachis pſunt, Bonã faciũt aluũ. Recẽtia (vt ait Dioſco.) ſiccata ſiſtunt. Ceraſia. lib. 7 lib. 1. ca. 134.

Siue mala perſica fructum hunc, ſiue perſica vocare velis, idem. Horũ ſuccus facile corrumpitur, & penit⁹ noxi⁹ eſt. Quapropter (inquit Gal.) poſt alios cibos vltima minime edere oportet. Nam in ſummo natantia, cito corrumpuntur. Quin huius quoque communis edicti meminiſſe oportet, Omnia cibaria prauum ſuccũ humiditate & lubricitate obtinentia, facile deſcendere, eoq; prima menſa ſumenda eſſe. Sic enim & ipſa celeriter tranſeũt, & aliis cõmode præeunt, & quaſi viã muniũt. Poſtremo autem ſumpta, vna ſecum alia in corruptionem trahunt. Perſica. lib. 2 alimen.

In perſicorum genere, hæc numerantur, in hoc ſolum diſcrepantia, Armeniaca

mala & prǽcocia quod minus mala ſint. Neque enim in ventriculo ſimiliter corrumpuntur, neque aceſcunt. Pleriſque ſuauiora etiam apparēt. Ideoque (vt docet Gal.) ſtomacho vtiliora. Cæterum vt alia omnia poma, exigui ſūt nutrimenti: appellata tamen præcocia, armeniacis meliora cenſentur.

Mala, Ab optimis in toto genere malis, cum nondum in arbore maturuerunt, abſtinere expedit. Sunt enim concoctu pertinacia, frigida, tardi meat⁹, & praui ſucci. Quæ vero belle maturata, in hyemem, & proximū ver aſſeruantur: morbis ſæpe perquam vtilia, aut cruſta piſtoria circumoblita, aut in feruidis cinerib⁹ mediocriter aſſata, aut ad aquæ feruentis vaporem elixata. Danda autem ſunt ſtatim a cibo, aliquando etiam cum pane, ad ventrem ſtomachum roborandum, cibum auerſantib⁹ tarde coquētibus, ad vomitum pronis, fluxu moleſtatis, Malis autem auſteris vtimur cum ventriculus ob calidā intemperiem, aut copioſam humiditatem fuerit imbecil

lus. Acerbe, cum iſta admodum increuerint. Acidis, cum de craſſo humore, in eo collecto non ita frigido inciderit ſuſpitio. Hæc Gal.

Vt autem mala diutius ſine vlſo vitio aſſeruantur, obſeruandum quod tradit Colu. qui poſt alia multa, ita habet. li. 13 c. 10

Illud in totum præcipiendum exiſtimaui, nullum eſſe genus pomi: quod non poſſit melle ſeruari. Itaque cum ſit hæc res interdum ægrotantibus ſalutaris, cenſeo, vel pauca poma in melle cuſtodiri, ſed ſeparata generatim.

Nam ſi commiſceas: alterum ab altero genere corrumpitur. Idem eod. lib. Cauendum eſt, ne quæ in melle cap. 45 cuſtodire volueris, immatura mala cõdantur: quoniã groſſa ſi lecta ſunt ita indureſcent, vt vſui, non ſint. Illud vero quod multi faciunt vt ea diuidant oſſeo cultro, vt ſemina eximant, quod putẽt ex eis pomũ vitiari: ſuperuacuũ eſſe, docui. Adeo q̃dẽ vt etiã ſi vermiculis ineſt, nõ amplius tũ corrũpãtur mala cũ prędictum

liquorẽ acceperint. Nã ea mellis eſt
natura: vt coerceat vitia, nec ſerpere
ea patiatur: qua ex cauſa etiã exani-
mum corpus hominis per annos plu
lib.22 rimos innoxiũ cõſeruat. Ita etiã Pli.
ca.24. Mellis (inquit) ipſi9 natura talis eſt
vt putreſcere corpora nõ ſinat, iucũ
do ſapore atque non aſpero.

Malum Frigido & terreſtri donatum tẽ-
cotoneũ. peramento ventrem ſupprimit vt ait
lib.7 Pau. ægi. Eius vis hæc eſt, vt ante
cibum, ſumptum (vt volunt non-
nulli) aluum adſtringat, & coctio-
nem ac lubricitatem ventris tollat
niſi bifariam diuiſum, nucleisque
exhauſtis, ſuperinfuſo ſaccaro coqua
tur: tum enim edẽdi deſiderium in-
ducit, & caput ab ebrietate defẽdit.
Poſt cibum vero ſtomachũ ſigillat,
coctionem adiuuat, & aluum mouet
ſi auidius ſumatur. Eius apud nos
tria ſunt genera: quoddam minus.
odoratius ſpirans, vulgo cogneum
dicitur. Aliud grandius, pauciori
lanugine caneſcens, colore, tam in-
tus quam exterius aureo, odorem
tamẽ nõ tã late quam prius iactans:

vulgus cognaceum: quaſi cotonaceũ appellat. Aliud eſt inter ea medio habitu: quod tamẽ ſibi cotonei nomẽ detorquet. Omnium fragrans odor, caput ferit. Vnde Plinius queritur insigni taxatione ſeculi muliebriter mollis, omnia iam virorum & mulierum ſalutatoriis cubiculis includi, ſimulacrisque noctiũ conſciis imponi. li. 15. c. 11

Boni ſucci, & ſtomacho accõmodatum, ſed vtiliora dulcia, in febribus tamen vitanda, quod ſtomacho calorem adferunt & inflant. Quæ acida ſunt, authore Dioſco. ſtomachi ardoribus proſunt. Malum punicum li. 1. c. 131

Talis omnino pyrorum eſt vſus qualis malorum vt inquit Gal. Pyrorum omniũ cibus. vt vult Plinius etiam valẽtibus oneroſus: ægris quoque vini modo negatur. Omnibus aquoſa cum lẽta acerbitate (vt Gal. placet,) quod inæquale temperamẽtũ arguit: ob hoc a cibo ſumpta, conferũt ſtomacho. Ventrem ſubſtringunt præſumpta. Quæcunque cum melle decoquuntur ſtomachum ad- Pyra. lib. 2. de alimen. lib. 23. cap. 7

iuuant. Pyra vel pauca portata iumẽtis mire grauia, remedio eſſe putẽt ſi prius edenda dentur aliqua, aut vtique oſtendentur. Ieiunos ſuo cibo ledunt.

Meſpila & Sorba

Ambo adſtringunt, ſed multo fortius meſpila quam ſorba, eoque aluo fuſæ accomodantur. Sorba tamen maiore voluptate quam meſpila ſumuntur. Nam nihil acerbi, vt meſpila obtinẽt. His non frequenter, vt ficubus & vuis vtendum. Nequaquã enim eis vt cibis teſte Galeno libro ſecundo de alimentis, ſed magis vt medicamentis egemus.

Nuces.

Nuces inglandes Græci a capitis grauedine appellauere. Etenim arborum ipſarum, foliorumque virus in cerebrum penetrant. hocque minore momento, ſed in cibis nuclei faciunt. Sunt autem recentes, iucundiores, aluum ſubducentes. Siccæ ſtomacho inutiles, difficiles, concoctu, dolorem capitis inferentes, tuſſientibus inimicæ, item. aduerſantur cępis, leniuntque earũ ſaporem. Cn. Pompeius vt refert pli

nius libro vegeſimotertio, cap. octauo. In ſanctuariis Mithridatis maximi regis deuicti, inuenit in peculiari commentario ipſius manu cõpoſitionem antidoti duabus nucibus ſiccis, item ficis totidem, & rutæ foliis viginti ſimul tritis, addito ſalis grano: & qui hoc ieiunus ſumat, nullum nociturum venenum. Cuius rei etiam meminit Gale. libro ſecundo de alimentis.

Verum ſi a nucibus ſiccis vbi in aqua commaduerint, membrana adimatur, conſimilem recentibus poteſtatem obtinebunt.

Auellanę autem nuces valentiores ſunt, quam iuglandes. Nuces auellanæ

Nam denſior ſtrictiorque his eſt ſubſtantia ac minus oleoſa.

At his felicius iuglandes coquuntur & ſtomacho vtiliores, multoque magis ſi vna cum ficubus edantur vt inquit Ga. lib. 2. de alimentis.

Stomacho vtilis: Iecori & lieni male habẽti ſubuenit. His bene clẽt, & vix cõtacta labella fameſcũt: Veſica his patula eſt: has fluida alu⁹ amat. Nux muſcata.

Amigda-
la.
lib. 2. de
alimēti.

li. 1. c. 81

Sola extenuandi atque abſtergē-di vi pollent, vt inquit Gale. ſine vl-la adſtrinctione: cuius nomine viſ-cera expurgāt, humorūque e pulmo-ne, & thorace ſcreatus moliunt, ſed id efficacius amaræ, vt ait Paul⁹ Ae gi. Hipp. li. 2. de ratione victus, duo varia ī amigdalis inuenit, eſtuoſum quiddam, aliud idoneum cibo. ęſtu-oſa ob pingue redduntur, eſculenta, propter hoc, quod cōtinent carno-ſum: aluum molliunt, ſomnum con-ciliant, vrinam cient, arcent ebrie-tatem quinq; aut ſex in cibo præſum ptæ. Recentes cum viridi operimen-to ſuo diſcutiunt humores, qui vētre coierūt: ſed fere ſtomachum implēt.

Prauna.

Ex hoc fructu corpus minimum alimēti habet. Verum cum hume-ctare & refrigerare ventrē mediocri ter ſtatuemus accōmodus erit: quē ſubducere etiam valet humiditatis ac lentoris ſui gratia. prunis porro ęque ac ficubus conceſſum eſt, vt vel exſiccata, vtilia permaneant. Dama-ſcenis prima laus bonitatis magna hominū opinione defertur. Proxi-

ma his q̃ in Iberia, & hiſpania naſcuntur. Verum hæc nullam adſtringendi vim habent: damaſcena quędam ſane quam præclarã. probatiſſima in his ſunt que cum mediocri cõſtrictione ampla, laxaque ſuut. ſingulorum naturam difficile eſſet explicare. Nam eorũ differẽtiæ apud nos fere innumeræ ſunt: qualia tamen ſint ex ſapore deprehendemus

Hæc exactam in vẽtriculo coctionẽ ſortitæ nutriunt: verũ ſuccis craſſioribus, vt inquit Gale. malis nequaquam. Que ſub carbonibus lento igne decoquuntur, ſuauiores ſunt magiſque nutriunt, quam quæ ad flãmã in patella torrẽtur, Medicinis quam cibo familiarior. Sale conſperſus ad ſeruatur: alioqui cito corruptionem ſentit recens antequam ſale cõdiatur plus habet nutrimenti. Nam ex ſalitura vt inquit Gale. per multũ eius amittit: & niſi ſal abluatur nihil prorſus nutriet: aluum tamen ſubducet. Verum ablutus, & demaceratus donec omnem ſalis naturam exuat, vt minimi ſane alimenti eſt: ita ob-

Caſtaneæ. li. de e chy. & cacochy.

Cappari.

ſonium & mediciamentum cum ad excitandum proſtratũ appetitum, tũ ad radendam, & deiiciendã Pituitã ventri adhęreſcentẽ accõmodatum erit : ac denique ad lienis iecoriſque emolliendas obſtructiones. Cęterum ad hos vſus præſtãdos ex aceto, mulſo, aut oleo & aceto, cæteris dapibus præponi debet. In partibus diuerſã habet virtutem, Cortex, qui odoris gratia commmendatur, cum durus ſit & calloſus nõ facile coquitur, Si quis tamen vt medicina vtatur, coctionẽ, vt docet Gal. adiuuabit, ceu alia multa acri qualitate conſtantia ſtomachumque fulciet, ſi modice ſumatur. Pars autẽ quæ ſemen continet, arida & cibo inutilis : in acetũ frequenter iniici ſolet, vt acrius reddatur. Quod autẽ inter hæc duo medium eſt, ſua duritie concoctu difficile eſt. Huius mali diuerſa vidẽtur eſſe genera, Alia enim ſunt quę vulgus aurengia appellat, Alia citreola & tandem citrula, Alia citrãgula, priuatim citrea, Alia limones, Alia ponceria, quorum omnium ma-

Citrium

lib. 2 de aliment.

gnitudine ſiue colore potiusquam, genere differentium, eadem fere vis eſt.

Mali citrii contra venena maxima eſt facultas: teſtis eſt hiſtoria quã refert domin⁹ Ruellius ex Athenęo.

DE ALIMENTO ex Plantis.

FRigidum humidumque ſuccũ profert, haudquaquam tamen noxium: itaq; ſicut alia olera iuſta coctione non excidit: neque aluum cohibet, vti neque impellit. Atque hęc illi non immerito accidunt, cum nec auſtera nec acerba ſit, quib⁹ auxiliis in vniuerſum alu⁹ ſiſtitur: quemadmodum a ſalſis, acribus, & omnino vim abſtergendi habentib⁹, ad excretionem excitatur: quorum nihil lactucæ inhæret. hoc Gal. Olus eſt (vt inquit Pau. Aeg.) non ſumme, frigidum humidumve, ſed pro temperamento fontanæ aquę. Calidis inflãmationib⁹ cõuenit

Lactuca.

lib. 2. de alimen.

libro. 7.

& geniturę fluorem cohibet. Caulis multũ prębet alimenti, ſed aluo difficilius egeritur. Sanguinem laudabilem generat. Cauẽdus tamen eius vſus pituitoſis, & his qui liberis procreandis dant operam.

Malua. Eius ſuccus aliquãtulum glutinoſus, a refrigerandi facultate manifeſte abeſt: ita vt modicũ & quaſi tepidum quendam calorem obtinere videatur. Facile hoc olus deorſum labitur, non tantum quia humidum eſt, ſed etiã quia glutinoſum. Si huius & betæ & lactucę ſuccos inter ſe compares, tenuem & abſterſorium betæ, maluę craſſiorem, & lentiorem lactucæ in vtriuſque medio eſſe inuenies. Malua, vt volunt, a mollienda aluo nomen contraxit. Maiorẽ Gręci malochem teſte Plinio vocant in
l.20.c.21 ſatiuis. Alterum ab emolliendo vẽtre, dictam putant malachen. Satiua edendo eſt, de qua Martialis. Vtere lactucis, & mollib⁹ vtere maluis.

Beta. Illi abſterſorius ineſt ſuccus, adeo vt aluum ad excretionem ſtimulet, & nonnunquam ſtomachum mor-

deat, præſertim his quibus ſenſilior is obtigit: eoque largius commanſa ſtomachum infeſtat. hoc Gal. Herba vt inquit Hip. ſiſtit, ſed eius decoctum mouet, plus tamen radices. Quod fortaſſe magis verum erit de beta candida. Tradit enim Dioſco. nigram betam cũ lente coctam, aluum efficaciſſime ſiſtere. Dicta beta quod b. literę figuram cum deprimitur ab olitoribus, referat, vt teſtis eſt Colu. libro .11. de cultu hortorum. libr. 2. de aliment. lib. 2. cap. 121.

Brassica. Eius ſuccus purgandi vim quandam obtinet: contra, ſolidum eius corpus, ſiccitatis ratione, cohibere magis quam incitare deiectionẽ poteſt. Vide apud Gale. quomodo poteſt ſiſtere braſſica & mouere. Hoc tamen interim ſcito aluum, nõ percoctam ſoluere, eandem bis coctam ſiſtere. Maior eſt illi per æſtatem acrimonia (vt docet Dioſco.) ſtomachoque nocet. Si voles in conuiuio multum bibere, cœnareque liberaliter, ante cœnam eſto braſſicã crudam quantum voles ex aceto. Hoc Cato de re ruſtica. li. 1. & 2. de alimẽ. li. 2. cap. 111.

cichoriũ hortẽſe. Hius duplex genus: lactucæ ſimilius alterum, & latifolium, anguſtifolium alterum, & quadantenus amarum. Adſtringunt ambo (vt inquit Dioſco.) refrigerant, & ſtomacho accomodata ſunt.

lib. 2. ca. 121.

Protulaca. Tertio abſceſſu (vt iq̃t Paul. Aeg.) refrigerat, ſecundo humectat. Adſtringit: ideo capitis doloribus (vt docet Dioſco.) poculorũ, aliarumq́ꝫ partium inflammationibus ſubuenit Stomachi inteſtinorumque ardores, & in eas partes deſtillationes lenit, Veneris impetus inhibet: & lentore ſuo ſtuporem ex acidis collectũ corrigit. Condita, ſalitave calefacit & purgat, vt habet Hippo. lib. ij. de ratione victus.

li. 2. cap. 113.

libro. 7

Gingidium ſiue cherofoliũ lib. 2. de ali. *Stomacho mire vtile (vt vult Gale.)* ſiue crudum, ſiue elixum ſumere libeat. Longioris decoctionis impatiens. Non aperte calefacit, ſed ſecundam ſibi ſiccandi claſſem adſciuit, Cum aceto ſumptum faſtidioſos ad cibum inuitat. Vrinam ciet ſẽtẽtia Dioſco. Decoquitur idem, bibiturq́ꝫ cũ vino, pręſenti veſicę vtilita-

lib. 2. ca. 126.

te decoctum illud. Vult Gal. medicinæ magis quam cibo conuenire, qppe quod & adſtrictionis & amaritudinis non obſcuræ nec exigue particeps ſit. Cærephillon Grȩcis dictum quod foliis luxuriet, & tandem Græca voce & latina coaleſcentibus in vnum nomen cærofoliũ nũcupatur.

Stomacho inimicum teſte. Gal. li. 2. de alimen. pertinax cõcoctu, ſprauique ſucci eſt. Verum ſi partius quiſpiam eo perinde, quaſi medicamente vtatur, minime nocebit. Dioſcoridi. lib. 2. c. 130. ventrem emollit: flatus diſſoluit: vrinam ciet: mulieribus prouentum lactis adfert. Admentiuntur quidam ſi fictili nouo inditum operiatur, intra paucos dies, p̃ſertim ſoli expoſitum, ſcorpiones gignere. quod non placet Galeno. Ocymũ.

Omnes aſparagi ſtomacho accepti ſunt, pauci alimenti, & vrinales vnde potum inquit Dioſco. li. 2. ca. 114. aſparagi radicum decoctum, vrinæ anguſtiis, cum vrinȩ aliquo malo rerum doloribus ſuccurrit. Aſparagꝰ Plãta.

Oxalis ideo nõie donata eſt, quod

Oxalis ſiue aceſtoſa. in guſtu acorẽ plane reſipiat: a quo ſapore vulgus acetoſam vocauit.

Hanc proprie Romani rumicem appellauerunt: forſitan(vt opinatur dominus Ruellius) quod ab ea ſucc⁹ non aliter atque mamma, quam rumẽ veteres dixerunt, ſitientibus exigi ſoleat. Nam foliorum acor, quibuſdam hauritur, vt lac ab agnis. Eius decoctum aluum mollit. Semen habet quod in aqua vinoq; bibitur cõtra inteſtinornm tormina, celiacas alui fluxiones, & ſtomachi ex repletione faſtidia. Acetoſa a practicis dici ſolet: quod (vt iam dictum) in guſtu acorem referat.

Dioſco. lir 2. cap. 106.

Cinara

Nomen retulit cinara, quod gentilem ei puellam in hanc herbã verſam comminiſcantur. Sunt qui a cinere dictam autumẽt, quo vt Colu. & Palladius aiunt, lętatur: ſed horũ ſententiæ (authore domino Ruellio) non eſt accedendum. Praui ſucci eſca eſt præcipue cum durior iam euaſerit. tum enimilioſi humoris copia abundat, totaque eius ſubſtantia ad ligni magis naturã degenerat

Galenus libr. 2 de aliment.

abſumpta per exhalationẽ humiditate. Vnde fit vt ex ipſa melãcholic⁹ ex ſucco, tenuis & bilioſus humor producatur.

Ori, & ſtomacho gratiſſimum. Cęterum hoc cibo Græci infantiũ nutricibus interdixerũt. tum quod veſcentes pronius libidinem ruant: tũ quod in mammis prouentum lactis extinguat. Nil æquæ ſuauitatẽ odoris commendare prodiderunt. vndę exiſtimauerunt nonnulli, meritorias mulieres apium comeſſe, vt graue virus odoris abigant, oraque ſua iucundiorem expirent auram. Vrinam ciet, crudũ, elixum ve in cibo ſumptum: ſed magis eius ſemẽ, vt inquit Dioſco. quod & vi inciſoria præditũ menſes trahit, flatibus diſcutiendis aptiſſimum. Selinum ſiue apiũ li. 3. cap. 67.

Manifeſte calefacit, adeo vt non facile abſque iunctis lactucæ foliis edatur: Nam ita nimio feruori par frigus admixtum, temperamentum æquat. Semen auget, & in venerem ſtimulos addit. Adiuuat concoctionẽ, vt docet Dioſco, lib. 2. cap. 129. & Eruca.

bonam facit aluum.

Fœnicu- lum. Ex tertio ordine eſt excalefacientiũ, & ex primo ſiccantiũ. Hoc Gal. Facit copiã lactis eius cibus. Poteſt

li.7. ſim pli. med. libro.3. ca.74. idem Dioſcoridi ſemen potũ, & cũ ptiſſana decoctũ. Ventrem item ſemen ſiſtit cũ modice ſumitur: vrinã excitat, & tormina mitigat. Eius comæ decoctũ renum, cũ vrinæ aliquo malo, doloribus, & vitiis prodeſt, quippe quod vrinã concitet. Cõfert idem morbo articulario. Prodeſt radicum fœniculi decoctũ vrinæ difficultati, prȩſertim ſi eius cauſa fuerit materia frigida. Si enim materia eſſet calida, non ſine periculo exhibetur inflammationis, aut exulcerationis renum vel veſicȩ.

Aniſum. Calefaciendi, ſiccandiq; in vniuerſum vires habet omne aniſum.

li.3.cap. 53. lib.20. ca.17. Oris halitum cõmendat. Hoc Dioſco. Idem Plinius. Somno dolorem leuat, vrinam ciet. & hærentia deiicit venerem ſtimulat. lac proritat.

Rapum napus. Succus ex rapis & napis (eorũ enim fere eadẽ eſt natura) in corpus digeſtus, temperato craſſior eſt. Ideoq;

quis vltra modũ eſitauerit, & maxi-
me ſi cõficere perfecte nequeat, cru-
dum ſuccũ in venis cõgeret. Ad alui
deiectionẽ, nec conferunt, nec offi-
ciunt, potiſſimũ quãdo fuerint bene
percocta. Sin crudiora ingerãtur cõ
coctioni pertinaciꝰ reſiſtent: pariẽt
inflationes, & ſtomachũ infeſtabũt
eumq; aliquãdo mordere non vere-
bunt. Vult Dioſco. napi elixam radi lib.2.ca.
cẽ inflare: nec adeo vt rapũ nutrire. 103.

Amaram auſteramq; vim euidẽter
in ſe habent: quãobrem vt vult Gal. Bulbi
iacẽtis ac diſſoluti ſtomachi aliqua- lib.2. de
tenus excitant auiditatẽ, ſed ad hu- aliment.
iuſmodi voluptatem duo aut ad ſu-
mum tres crudi, plus ſatis facient.
Si enim aſſumantur liberalius. quã-
do crudi ingeruntur non parum ſua
cruditate offendent. his nõ incom-
modãt, quibus e thorace atque pul-
mone pus conuenit expuere, quan-
quam craſſiore ac glutinoſiore ſint
corporis ſubſtantia. Etenim amaror
craſſitudini reluctatur, lenta craſſa-
que natus incidere. Verum ſi probe
elixẽtur: vberius quidẽ alent, ſed ex-

creare volentibus aduerſabũtur, vt-
pote omni amaritudine exuti, Sem ẽ
li. 1. c. 76 augent, libidinẽ excitant. Eadem
Paulus ægi, ſed his addit inflatio-
nes & tormina. Cauere in cibo co-
piam horum oportet, vt monet Dio-
li. c. 162. ſco. neruis enim nocent.

Paſtina- ca & ca- rus. li. 7. ſim pli. med. Horũ radices manducant, ſed mi-
nus quam rapa nutriunt: calẽt tamẽ,
odoratę que ſunt, & vrinam manife-
ſte cient. Vult Gal. cari radicem ca-
lidam & ſiccam quodammodo in
tertio ordine, flatus extinguere. Si-
quis immodice his vtatur prauũ vt-
cunq; ſuccum generabũt: in hoc ta-
men minus noxia eſt cari radix quã
paſtinacæ.

Radix ſiue ra- phanus. Ex eorũ numero eſt quã obſonii
potius, quã alimenti nomine paſſim
edimus. Vim extenuatoriam habet,
cum qua cõſpicue vna calefacit. A-
cris enim in ea qualitas exuperat.

Galenus lib. 2. de aliment. lib. 7. Calefacit vt vult Paulus ægi, in ter-
tio gradu. ſiccat in ſecundo. Ructus
& vrinam ciet, authore Dioſc. Bonã
facit aluum, ſed oportet a cibo eã ſu
mere, ſic magis digeſtioni conferẽ-

tem. Præſumpta enim (inquit) cibũ in ſtomacho ſupra ſe ſuſpendit. Hoc tamen Galeno non probatur: Cuius hæc eſt ſentẽtia. Cæterum cum medicos illos, tum medicinę rudes homines mirari ſubit, qui a cœna radiculas crudas, quo inuenit ſcilicet cõctionem, ingerũt. Morbis articularib⁹ inutilis, quod ſuperfluit & difficile coquitur. Hoc Hippocrates libro ſecundo de ratione victus. li. 2. cap. 104. li. 2. de aliment.

Allium

Siccat in tertio abſceſſu & in eodem calefacit. vnde vt inquit Ariſtoteles in problematis, caloris ſui ratione vim mouendi vrinam habet, vel potius colliquendi. Idem etiam in problematis. Allium nimirum tria hæc facit, vt & vrina augeatur, & ſpũs excitetur, iſq; deorſũ, nõ ſurſum: quandoquidem ſitus veſicæ teſticulorũ, quæ ideo ſentit quod in vicinio eſt, & ſpiritu opportunior habetur, & tentigo abũde declarat. Craſſos humores extenuat, & glutinoſos incidit. Bis tamen aut ter in aqua decoctum, acrimonia, vt cepa & porrum ſpoliatur: non tamẽ vim Sectione 20. prob. 16. Sectione 13. prob. 6.

perdit extenuandi: verum facultatē
quandam obſcuram alendi corpo-
ris, coctione acquirit, cuiꝰ antea nil
prorſus obtinebat. Nec ſolū vt ob-
ſonium ſanitati accommodum eſt,
verumetiam vt medicamētum, quod
obſtructa ſoluere & diſcutere poteſt.
Aliquantiſper elixum vſque dum a-
crimoniam abiiciat, praui ſane ſuc-
ci notam deſerit, vt porrum & cepæ
cum fuerint bis decocta.

Cepæ. Ex quarto ordine habetur excale-
li.7. ſim facientiū, ſubſtantiæ craſſioris. item
pli. med. abſtergit Galeno. Maiore acrimo-
lib.2. ca. nia vt inquit Dioſco. ſunt longę quā
140. rotundæ, rufæ quam candidæ, ſiccæ
quam virides, crudæ quā coctæ. Ci-
bi appetentiam excitant: ſiticuloſæ
ſunt: extenuāt ſtomachi velut ex re-
petitione faſtidia, & bonam faciunt
aluum, viſui bonæ ſunt, corpori ve-
lib.2 de ro malæ, vt docet Hipp. Faciunt in
ratio. vi. valetudine maiore copia in cibo ſū-
Porrum. ptæ ſomni inexpugnabilem neceſſi-
lib.7. tatem.

lib.2. ca. Mali ſucci eſt & acris, vt docet
138. Paulus Aegin. Grauia facit inſom-

nia, aluumque bonam, vrinam ciet, & extenuat. Habet & abſtergendi vim aliquam, qua pectoris excreationes elicit, vt author eſt Dioſcorides.

Euidenter calefacit & leuiter adſtringit, inquit Paulus ægine. Valet ad ciēdam vrinam foliorum ramorumque eius decoctum. Per ſe impoſita vulnerum ſanguinē cohibet. In confeſſo habetur fœminam quæ quadrantem horę ante concubitum huius ſuccum inſtar heminæ cū momento ſalis ebiberit concepturam. proditum eſt graſſantem in Copto Aegipti peſtē, innumeros pene mortales rapuiſſe, reparatamque multitudinem coactis mulieribus huius herbæ ſucco ad conceptum vti. Salvia. lib. 7.

Extenuat, calefacit, & concoctionem adiuuat. Craſſos viſcoſoſq́ humores, vt ait Paulus Aegi. e thorace pulmonē emollit. Vrinam pellit ex vino & calculos. Palegiū. lib. 7

Extenuandi calefaciendique vires habet, ita vt exſiccantium & calefacientium tertio ordini, authore Hyſſop⁹ lib. 7

Paulo ægi. adſcribi poſſit: vnde pituitam trahit & digerit. Cum fico & melle euacuationibꝰ vtilis, ſed cum fico magis, per imferna, cum melle vomitionibus purgat. Colluuntur præſenti remedio decocto eius in aceto in dolore dentes, ait Dioſco.

li.3.c.27 Siſymbriũ ſiue vt dicũt creſſio,

Vult Gal. ſiſymbrinm quod carda minẽ cognominat quod guſtu qnippiam ſimile naſturtio reſipiat, exſiccatum tertii calefaciẽtium, & exſiccanti ſecundi ordinis eſſe: cum adhuc humidum viret, ſecundi. Venerem ſtimulat: ſemen in vino ſtrãgurias finit, calculos frangit, tormina ſingultuſque cohibet.

Bugloſſum ſiue borrago

Humidæ, calidæque temperiei eſt (vt inquit Gal.) Vinis iniectum letitiæ, ac hilaritatis cauſa eſſe cteditum eſt, vt cũ Galeno teſtantur Dioſco. & Plinius.

Sampſychũ ſiue maiorana.

Tenuium eſt partium, & digerentis facultatis. deſiccat enim & excalefacit ordine tertio. hoc Gale. lib. 3 ſimpli. medi.

Satureia

Stomachi coctiones adiuuat. Poteſt per inſerna pituitã ducere, ſi cũ

ſale(vt tradit Dioſco.) & aceto in potu ſumatur. Eius vſus marceſcentes coitus ſtimulat: quare a ſatyrio nomen eam traxiſſe comminiſcuntur. Faſtidia diſcutit: hebetes oculos exacuit: vrinas ciet. lib.3. ca. 40.

Calefaciendi vires habet, Tutam præſtat in peſtilentia domũ cremati nidore, improbam aeris diluens perniciem. Roſmarinum.

Omnia olera ſi cruda aſſumantur peiores quã cocta ſuccos procreant, ac plus humoris excrementitii continent. Verum quæ condita vel muria, vel oxalme reponuntur, ſtomacho proſunt, & appetentiã excitant: crudos humores incidunt, ſed ægre coquũtur: & ſi abutare, vitioſos ſuccos gignunt. hoc Paulus Aegi. lib.1. ca. 76.

In vtroq; medii tẽperamenti proxime eſt in exſiccando, & refrigerando. Porro vt edulium, flatulenta eſt, ac coctu difficilis: excreationib⁹ ex pectore & pulmone (ſed magis cũ allio cocta) idonea. Fricta flatũ deponit, ſed & concoctu perdifficilis, tardoq; deſcenſu incommodior red- Faba.

ditur. Integra non fricta, craſſi ſucci, magnęque inflattionis alimentũ in corpus diffundit: ob id Cicero in ea opinione eſt, interdictum fuiſſe Pythagoreis ne faba veſcerẽtur, quod errorem animis, perturbationemque, tranquillitatẽ mentis quærentibus adferat, quibus ea cum magnam habeat inflationem, contraria eſt. Quare plurimi hodie fabas inflare ſentiẽtes, cepas aut ſatureiã, aut aromata admiſcent, cum in ollis pulmentũ ex illis conficiunt. Sũt qui non ſimul elixatas, ſed cum pulmento cepas ingerãt crudas. In omnibus nanque dapibus quicquid flatuoſum continetur, per calefaciẽtia, & ſiccãtia corrigi comparatum eſt. Quod ſi viridis immatura, nõdumque arefacta edatur, corpori humidiorem alimoniam exhibebit: ac proinde maiorem excrementorum vim per vniuerſum corporis habitũ producet: vnde & minus nutriet, ſed prõptius deiicietur. Vnde Philoxenus Ariſtotelis auditor ſcriptũ reliquit, nullo ſępius legumento Pythagorã

vſum fuiſſe quam fabis: quoniã is cibus: & ſubduceret ſenſim aluum, & leuigaret: quãuis vetus inualuit opinio, ſed contra verum, Pythagoram philoſophum fabam no[n] eſitaſſe.

Simile q. tota ſubſtãtia cũ fabis obtinẽt: duo tãtũ ſũt (vt inquit Gal.) in quib⁹ euariãt. Nõ em̃ ſimiliter ac fabę inflãt: nec abſtergẽt: ideoq; ſegnius q̃ illæ deſcẽdũt. Hipp. tñ vult piſa fabis magis mouere. Piſa recẽtia q̃ cum ſuis valuulis manduntur, ructus mouent. Piſa. lib. 1. alimentis. lib. 2. de ratiõe vi.

Sal quilibet, vt inquit Paulus Aegi. vim habet vehementer ſiccam & abſtergentem: vnde teſte Gal. quicquid in corporibus humidum eſt, id omne depaſcit: reliquum adſtrictione confirmat, leuiterque contrahit. Ob id carnes eo conditas a putrefactione ſeruat. Corpora autem ſiccæ naturæ ſalis conſperſu exarefacta, cibo, inidonea fiunt hoc. Gal. Sal lib 7. li. 11. ſimpli. med. lib. 3. de alimen.

Acetum Galeno ſiccat corpora, quanuis ad imagnationem humidũ ſit. Mixtę ẽ naturę vt inqt Paulus Aeg. frigidę & calidæ, ſed vtriusque Acetum. lib. 10

metho. li.7. ſectione. 33.pro- ble.17 li.23. c.1

tenuis, frigida tamen (inquit) calidam excellit. Ariſto. in problematis vult aceti vim calefactoriam eſſe: vbi docet aceto hauſto ſingulũ deſiſtere, Ceterum in tertio ordine ſiccat, ſingultus authore Plinio cohibet, ſternutamenta olfactu.

Omphacium. Succus eſt vuæ immaturæ, adſtringens egregie, & ſiccans in tertio abſceſſu. eoque fluidis affectibus, & p̃ſertim ſtomachis accõmodatur. hoc Paulus Aegi. Plinio refrigerat, facit ad claritatem oculorum, vt ait Dio. Auxiliarem vim habere fertur, ſorbitionis vſu cum peſtifera lues populatim graſſatur.

lib.7 li.5.c.5.

Saccarũ. Eſt quoddam mellis genus in India, fœlicīq; Arabia concreti. Inuenitur, in arũdinib⁹ cõcretiõe ſua ſali ſimile: & quod dẽtib⁹ ſubiectum, ſalis modo friatur. Bonam facit aluum hoc mel dilutũ aqua: idem potumque ſtomacho accomodatum eſt Exulceratæ veſicę, & renib⁹ prodeſt. hoc dioſco. & idem Plinius. Calidum eſt & humidum abſceſſu primo, deterget, diſcutit mellis modo.

lib.2.ca. 77. li.12.c.8

Prȩferendum vetus recenti, quanuis plus excalefaciat ac magis partium tenuitate polleat: ſed capitis dolorē mouet. Non vult Manardus idem eſſe ſaccarum cum ſaccaro. Vide epi. lib. 2. epiſto. 2.

Calefacit, & ſiccat ordine ſecundo, abſtergitque inſigniter. hoc Paulus. Aeg. lib. 7. Vnde ſenib⁹ ac in vniuerſum frigidi tēperamenti corporibus perutile eſt: in vigenti autem ætate & calida temperie, in bilē vertitur. Ineſt præterea ipſi aliquātula alendi facultas: niſi in bilem tranſmutari anteuertat: quippe ſi hoc fiat nihil prorſus nutriet. Mel. lib. 12. cap. 7.

Piperis triplex genus, longū, candidum, & nigrum. Arbores quȩ piper gignunt, iuniperis noſtris ſunt ſimiles, ſemina a iunipero diſtant, paruulis ſiliquis. Hæ priuſquam dehiſcant, excerptȩ, toſtȩque ſole, faciunt, quod vocatur Piper longū: paulatim vero dehiſcentes per maturitatē oſtendunt cādidū piper: quod deinde toſtū ſolib⁹, colore rugiſq; mutat. Vnde illud Perſianū ſatyra quin Piper.

ta. rugoſum piper & palentis grana
lib. 2. ca. cimini. Nigrũ (vt ait Dioſco) ma
148 iore acrimonia eſt, quã cãdidũ: gra
tius ĩ cibis, & quod maturuerit, o-
doratius, condiẽdiſque obſoniis v-
tilius, Eſt vniuerſo piperi cõmunis
natura, & vis calefacere, vrinã cie-
re, coctiones adiuuare, extrahere, di
ſcutere, & quæ claritati oculorũ offi
ciunt: exterere. Tuſſientibus, cũctiſ-
q; aliis pectoris vitiis, lĩctu potu q;
li. 1. pro- ſuccurrit. Vult Alexander aphro. pi
ble. quæ- per adhuc ſolidũ, & integrũ nõ ca-
ſtiõe. 65 lefacere, ſed contuſum: quoniã (in-
quit) quęcunque non actu ſed potẽ-
tias ſuas cõtinẽt qualitates, aliquod
extrinſecus deſiderant auxiliũ, quo
ſuam potẽtiam ad actionẽ promãt.
zingiber Calefaciendi natura, & vis il-
li ineſt: coctiones iuuat: aluum leui-
ter mollit: ſtomacho accommoda-
lib. 2. ca, tum eſt, hoc Dioſco. Calefacit (vt
149. ait Gal). zingiberis radix, ſed non
li. 6. ſim- primo ſtatim occurſu, veluti piper.
pli. med. Vnde ſane & minus ſubtilium eſſe
partium quam piper, exiſtimandum
eſt. Deinde ſubiicit, diuti⁹ perſeue-

rat quæ proficiſcitur a zingibere, aut pipere longo caliditas, quam ab albo aut nigro, Apparet enim illa-borata & craſſior adhuc quædã eis ineſſe ſubſtãtia, nec ea ſicca, & ter-reſtris, ſed humida poti9 & aquea At (vt inquit) ſicut ab aridis calamis, flamma ſimul celerrime accẽditur, & vndequaquaq; diſpergitur: eun-dem in modum quæ a ſiccis poteſta te medicamentis editur caliditas. Verum que prodit ab humidiorib9, eſt veluti ligna viridia, & tardius ac cenditur, & durat diutius.

Paulum aſtringens quid obti-net, quod terreum frigidumque o-ſtendimus, vt ĩquit Gal. ſed ſuperat in eo calefaciens, & qualitas, & fa-cultas, vt tota eius eſſentia ſecundi ſit ordinis excalefacientium, & pri mi exſiccantium: proinde conquo-quendi quoque vim quandam obti-net, adiuuãte ſcilicet in hoc & pau-cula adſtrictione. Crocus li. 7. ſim pli. med.

Inter cibos qui ab animalib9 p-ficiſcũt, nũerãdũ eſt (vt ĩqt eſt Gal.) Lac. lib. 3. de alimen.

in quo haud parua ex anni tēporib9 differentia inuenitur: hacque maior etiam ex diuerſa animalium natura. Siquidem craſſiſſimū pīguiſſimumque eſt bubulum: liquidiſſimū ac minime pingue camelinum: mox equinum: deinde aſininum: mediæ cōſtitutionis eſt caprillum: hoc craſſius eſt ouillum, Secundum anni tēpora. Lac quod in vere ſtatim a partu editur, liquidiſſimum eſt temporis proceſſu magis ſemper ac magis incraſſeſcens: circa medium autem eſtatis, in ſuæ naturæ medio conſiſtit: ex quo ſenſim ad tantam craſſitudinem peruenit, vt penitus deficiat. Vere vt humidiſſimum eſt, ita etiam copioſiſſimum, deinde ſubiicit lac humidiſſimū ſero craſſiſſimū caſeo abūdat. Merito igit̄ humidū, lac magis craſſū, minus aluū mouet: cōtraque craſſum valentius nutrit, tenue imbecillius Refert Plutarchus quendam nomine Soſaſtrum nullo alio potu, cibove quam lacte totius vitæ curriculo victitaſſe. Verum multus lactis vſus authore Galeno den-

Sympoſiacorū quarto. lib. 3 de alimen.

tibus & gingiuis officit: has enim flaccidas, dentes vero putefactioni obnoxios facit. Ergo (inquit) aſſum pto lacte, os vino diluto aut etiam mero (ſi vtenti caput robuſtum ſit) colluere expediet, ac ſi mel quoq; ad-iiciatur, melius habebit.

Caſeus: lib. de en chy. & caco. lib. 1. ca. 89.

Omnes caſei prauo ſucco præditi ſunt. Recētiores prauitate vacant, ve tuſti ſecus habent. hoc Gal. Omnis caſeus (vt docet Pau. ægi. (acris eſt, ſitim facit, ægre coquitur, vitioſos ſuccos, calculosque generat. Lauda bilior eſt recens, fungoſus, mollis, ſuauis & modici ſalis particeps: qui ſecus habet peſſimus. Inueterato a-crimonia creſcit, & omnino quam antea calidior redditur: ideoque ſiti culoſior, coctioni rebellior, & ſuc-co peior euadit. Tradit Gal. duos ſco pos quib9 intentus quis, ex facili me liorem a diteriore queat diſcernere Alter ſubſtantiæ conſiſtentiam com plectitur: penes quem, an mollis ſit caſeus, an durus, denſus, an laxus, lentus, an friabilis contemplamur, Alter in guſtabili qualitate conſiſtit

qui alium eximie acidum , alium acrem, aut pinguem, aut dulcē, aut alio id genus ſapore præditum mon ſtrat, aut omni ex parte æqualem. Mollis duro, rarus ac laxus valde preſſo, denſoque melior, glutinoſus admodum, valdeque friabilis ad aſperitatem vſque, vterque noxius: medius inter hos præſtantior. Guſtu illum optimum iudicato, qui nullam vehementem qualitatē obtinet, ſed duntaxat paulo dulcior. Quinetiam poſt aſſumptionem bonus ne, an malus, ſit, poteris ex ructu cognoſcere. Cuius nanque qualitas paulatim emoritur, vtilior: cōtra qui diu in ſtomocho, viuit minime probādus.

lib. 11. c 42.

Refert Plinius Zoroſtrem in deſertis caſeo vixiſſe annis viginti, ita temperato, vt vetuſtatem non ſentiret.

Butyrum li. 10 ſim pli. med. li. 8. c. 9

Probatiſſimum fit ex eo quod in lacte eſt pinguiſſimum (vt inquit Gale.) vbi Dioſcoridem aſſerentem. li. 2. cap. 65 ex ouillo, & caprino lacte butyrum confici, arguit. Vult enim Gal. ex bubulo fieri: ac proinde dictum butyrum exiſtimat. cuius ſen-

tentiæ accedit Plinius. Plurimum (inquit) butyrum fit e bubulo lacte: & inde nomen: pinguiſſimum ex ouibus, Appellat idem li. 11. ca. 41. butyrum, lactis ſpumam.

COMMVNIA QVAEdam ædicta omnibus eduliis.

OMnia quæ humidioris ſunt ſubſtantiæ, exiguam corporibus alimoniam largiũtur, quæ ipſa ex facili euaporatur ac diſcutitur, vt rurſus alia haud multo poſt ſit exhibenda. Contra, dura & terreſtria perdurabile, copioſum ac vix difflabile alimentum ex ſe præbent, Quod ſi glutinis quoq; nõnihil habeant, multo hęc oia pficient efficaci⁹. Cõſtat itẽ hęc non expedite, prõpteque concoqui, ceu vtique nec in ſanguinem cõmutari, nec aſſimilari ſolidis animalis partibus: ideoque nec cito nutrire. Dum vero perdomita confectaque fuerint, corporibus haud parum nutrimenti contribuent. hoc Gale. lib. 1. de alimen.

Acria, amaraq́ perexiguum corpori alimentum conferunt: copioſũ vero ac largum qualitatis exepertia iiſque magis dulcia: tum vero etiam magis quæ ſolidæ, conſtipatæq́ ſubſtantiæ ſunt, ita vt neque humida neque laxa conſtitutione diffluãt. hoc Gale. lib. 2, de aliment.

Cunctis quæ in humido coquuntur, id vſuuenit, vt quiddam ab eius facultate in ſe deriuent, ac de ſua viciſſim portiunculam aliquam impartiantur. Id quod in his, quę in iure aliquo elixamus, ſiue legumen, ſiue animantis particula, ſiue olus ſumatur, quotidie licet experiri: res nãque elixatam guſtu, quam olfactu, ipſius iuſculi qualitatem ac naturam repreſentat: ceu ius itidem corporis quod ſic elixum eſt. hoc Galenus.

lib. 1. de alimen

Molles, & friabiles cibi ſanitati quam maxime congruũt. quippe qui omnium optimos pariant ſuccos.

Nullum maius, aptiuſque ad tuendam ſanitatem ſuccorum probitate adminiculum inueniri poteſt. Lib. 3. de alimen.

Cibi,qui inter ſe diſtant,corrumpere ſe inuicem queunt,quippe quũ, aut nuper, aut nondum adhęſerit qui preceſſerat.

Varius cibus grauis eſt: turbulenta enim,& inæqualis eius cõcoctio.

Ciborum parſimonia communis omnibus temporibus:ſed magis æſtati conuenit,ne ob habitum temporis feruentem,corpus cibo immodico preſſum exæſtuet.

Ariſto. proble. ſectio.1 probl.15

Ariſto. proble. ſectio.1. pro.40.

FINIS.

Errata ſic corrige.

Fol.25.fa.2.lin.12.lege hic.
Fol.27.fa.1.lin.14.ratones.
Fol.34.fa.2.lin.12 facilem.
Fol.35.fa.1.lin.2.aut.
Fol.44.fa.1.lin.1.facilius.
Fol.45.fa.2.in margine pruna.